

# EMPRESA REFERENTE EN LA PRODUCCIÓN PROPIA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

## Agricultura ecológica, **Ecomanjar**

La empresa Ecomanjar S.L., dedicada a la producción agrícola ecológica, desarrolla una actividad económica sostenible y moderna, apostando por un estilo de vida saludable



Familia Herrero- Vinent detrás de una cosecha de trigo ecológico. / ECOMANJAR

SARA SUÁREZ VELASCO

**E**comanjar es una empresa familiar que envasa y comercializa productos ecológicos provenientes principalmente de su propia explotación. Se creó legalmente en el año 2005, aunque no fue hasta el 2008 cuando empezó a funcionar.

A finales de los años 90 comenzaron la reconversión de las tierras a ecológico, a medida que encontraban mercado para vender lo que producían.

\* De 2001 a 2004 se formaron, visitaron diversas ferias... y empezaron a vender garbanzos y trigo de producción ecológica en gráneles.

\* En el año 2005, comenzaron a vender patatas ecológicas a granel alquilando instalaciones de frío para su conservación en otro municipio. Además, el proyecto de Ecomanjar obtuvo los primeros premios, se constituyó la sociedad y compraron el terreno donde construir sus instalaciones.

\* En 2006 consiguieron vender toda la producción en ecológico y solicitaron a la Consejería de Agricultura ayudas para la inversión de sus propias instalaciones.

\* En 2007 registraron su propia marca y crearon su primera página web.

\* En 2008 construyeron las instalaciones de conservación y envasado; y sacaron al mercado la bolsa de papel con ventana para patatas.

\* En 2009 diseñaron un envase — caja de cartón con ventana de plástico cosida en hilo de algodón— propia para su garbanzo ecológico. También obtuvieron el primer premio nacional a la innovación en agricultura ecológica y llevaron a cabo dos proyectos de investigación con el ITACYL. También se inscribieron en las marcas 'Alimentos de Segovia' y 'Tierra de Sabor'.

\* En el año 2010 empezaron a comercializar ajos — en mallas y butís—, y perreo de producción ecológica;

### LOS DATOS

**2005**

año de fundación de la empresa .

**2008**

año en el que se comenzó a comercializar

**65**

hectáreas en ecológico

**6**

galardones y distinciones

reformularon su página web; comenzaron a trabajar con personas discapacitadas y crearon el primer puesto de trabajo.

Además, pusieron su granito de arena para que las mujeres ocupen puestos de responsabilidad en empresas del medio rural, ya que el cargo de administrador único es una mujer.

\* En 2011, pusieron a la venta alubias y lentejas de producción ecológica; empezaron a exportar y reconvertir a ecológico la totalidad de sus tierras; expusieron en Alimentaria - Valladolid y actualizaron su web.

También obtuvieron el segundo premio de la Fundación Biodiversidad (Modalidad Liderazgo e innovación - Categoría emprendedores) y el premio Ecocultura al Mejor Productor Ecológico de Castilla y León.

\* En 2012 obtuvieron el premio 'Macario Asenjo' al desarrollo local.

Y desde el año 2013 siguen sembrando ilusiones y esperanzas por lo ecológico.

**PRODUCTO ESTRELLA** "Lastras de Cuéllar es un municipio patatero por excelencia, nos encontramos cómodos con el cultivo y tenemos



Javier Herrero de Frutos y María Jesús Vinent junto a un palé de patatas. / ECOMANJAR

unas instalaciones muy apropiadas, por lo que es nuestro producto estrella, que comercializamos por toda la península", explica María Jesús Vinent.

Respecto a las legumbres "nos ayudan en la rotación de cultivos. Son muy apreciadas por su sabor y textura, y como no tenemos mucha producción su venta la realizamos por proximidad. Y los cereales los vendemos para consumo humano o animal, dependiendo de su calidad.

Además, 'Ecomanjar S.L.' está inscrita en el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León, organismo que controla, inspecciona los cultivos, supervisa la documentación y certifica las producciones ecológicas, "unos productos más sanos y que no contienen ningún tipo de residuo", destaca Vinent, al tiempo que comenta cómo la agricultura ecológica "ayuda a crear empleo y riqueza en el medio rural y no perjudica el medio ambiente. Un tipo

de agricultura que cada vez se conoce más y se ve con más normalidad, pues son cada vez más los agricultores y consumidores que se decantan por ella. Los productos ecológicos están en auge al igual que lo está su consumo, por lo que hay sitio para todos, para nosotros es muy atractivo estar en la naturaleza, no dañarla, vivir con ella y de ella, generar riqueza sin perjudicar a las generaciones futuras, ser independiente y creativos", añade.



1. Nave y parcela de cultivo de 'Ecomanjar S. L.' ubicada en el término municipal de Lastras de Cuéllar. 2. Empleados de 'Ecomanjar S.L.' en la cadena de producción. 3. Gran variedad de productos ecológicos de Ecomanjar S.L., inscrita y avalada por el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León. 4. Garbanzos, lentejas y alubias de 'Ecomanjar S.L.', envasados en bolsas de papel con una ventana para que el consumidor pueda apreciar el producto antes de comprarlo. / ECOMANJAR

#### PRIMEROS PASOS

Los comienzos en la agricultura ecológica no son sencillos, pues durante los dos primeros años no se puede vender el producto como ecológico, sino en reconversión. A pesar de cumplir con todas las normas: dejar margen de seguridad, no usar abono químico, ni pesticidas...

Javier Herrero de Frutos y María Jesús Vinent comenzaron con las reconversión de parte de sus tierras hace dieciséis años. En 2005 constituyeron la empresa Ecomanjar S.L. que comenzó su actividad de conservación y envasado de patatas y garbanzos en el año 2008, ampliando en el año 2010 su actividad de envasado y distribución, y en el 2011 al resto de legumbre seca, judía y lenteja.

De esta forma Ecomanjar S.L., empresa que se creó para comercializar patatas, legumbre seca, ajos y puerros, se dedica íntegramente a la producción ecológica. Y en la actualidad, — en función del producto y la campaña—, contratan hasta una veintena de personas. Con todo ello, desarrollan una actividad económica sostenible y moderna, apostando por un estilo de vida saludable.

#### CULTIVAR LA TIERRA

Según Herrero y Vinent "más que cultivar la tierra, se trata de mimarla". Es necesario sanearla y oxigenarla para conseguir que cada vez sea más fértil; eliminando totalmente los abonos químicos.

La rotación de cultivos es otro de los secretos más importantes de la agricultura ecológica, ya que "un terreno en el que se cultiva año tras año lo mismo, acaba degradado y siendo una tierra menos productiva. Por eso, nosotros cada año rotamos el cultivo porque cada uno es rico en un elemento químico diferente. Las leguminosas aportan nitrógeno a la tierra, otros cultivos potasio o fósforo, con lo que se logra que la tierra se regenere sin necesidad de abonos. Respecto al estercolado, es bianual en algunos cultivos y siempre se aprovechan los restos de cultivos anteriores como abono del siguiente.

#### INNOVACIÓN

El grado de innovación en Ecomanjar S.L. es alto y viene representado en diferentes aspectos: 1) El cepillado en seco sin gastar agua, con el fin de conseguir la mejor presentación posible de las patatas con un coste poco elevado y con el aspecto

más normal. Por ello, se cepillan las patatas para que pierdan la tierra y ganen brillo en la piel, sin usar agua. 2) Es fundamental tener en cuenta la presentación del producto a la hora de venderlo. Por ello, se optó por un envasado en bolsa de papel, —la oscuridad de la misma favorece a conservar mejor la patata— y con una ventana que ayuda a que el consumidor pueda apreciar el producto antes de comprarlo. Además cuentan con la etiqueta numerada, que garantiza que se han seguido los pasos y cumplido con toda la normativa para que el producto pueda ser vendido como ecológico. 3) Una caja de cartón con ventana para legumbres y 4) avanzar más allá de la producción, es decir, para evitar intermediarios se asumen los procesos de conservación, envasado y distribución.

#### DISTRIBUCIÓN

Ecomanjar va aumentando, cada año, su mercado local por el gran consumo que tienen en Castilla y León, en especial de legumbre seca. De esta manera se va introducción en consumo ecológico a pueblos colindantes, así como a geriátricos, grupos de consumo y restaurantes.

Respecto al mercado nacional, la producción de patata ecológica abarca diferentes variedades y se distribuye por toda España a distribuidores, tiendas, restaurantes, *caterings*, supermercados, mercadillos, asociaciones, particulares...

#### RECONOCIMIENTOS

Entre todos los que han conseguido caben resaltar: el segundo Premio Fundación Biodiversidad: la Fundación Biodiversidad, dependiente del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino reconoció en 2011 a Ecomanjar el poder revalorizar productos locales a partir del uso sostenible de su entorno; el Primer premio nacional de Innovación en Ecológico en octubre de 2009; Premio 'Ayudas a la Creación de Empresas', en 2005, por el envasado en vacío de patata ecológica; Primer Premio Provincia de Segovia, 'Ideas para crear empresas', por el envasado de patatas y garbanzos ecológicos al natural y al vacío de patata ecológicas sin piel. Premio Ecocultura 2011, como mejor producto ecológico, y la Fundación Macario Asenjo Ponce les otorgó uno de los galardones de la séptima edición de los Premios al Desarrollo Rural Macario Asenjo Ponce en el año 2012, entre otros muchos reconocimientos y distinciones recibidas..

#### LA EMPRESA

**Nombre completo:**  
'Ecomanjar S.L.'

**Dirección:** Bajada del Sol, 56. 40352.  
Lastras de Cuéllar. Segovia.

**Teléfono:** 921 16 92 38/637 45 73 30  
**Sector:** Producción hortícola ecológica.

**Página web:**  
www.ecomanjar.com