



CONGRESO IBÉRICO DE LA DEHESA Y EL MONTADO

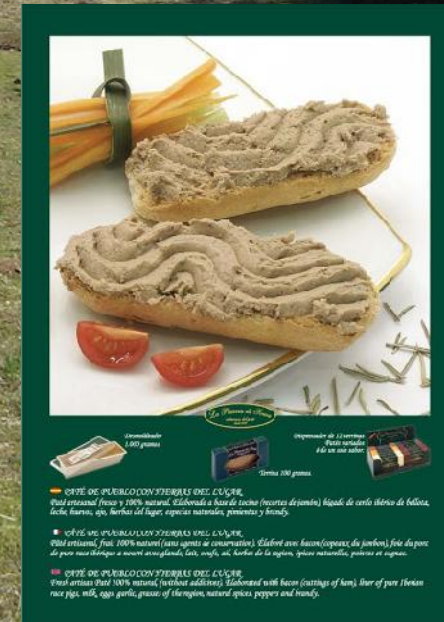
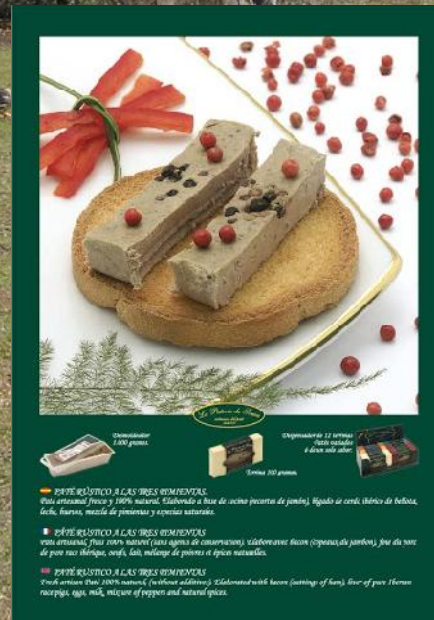
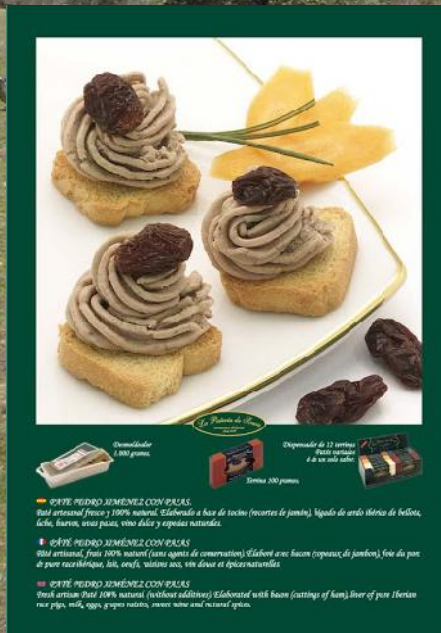


ALIMENTO ÉTICO COMO ALTERNATIVA AL
MERCADO TRADICIONAL
Badajoz, 7-10-2013

Carlos A Sabán Navarro.
Ingeniero Agrónomo.
La Pateria de Sousa.
www.eiagroindustrial.com

Productos de la Empresa

La Patería de Sousa



Queso PEDRO JIMÉNEZ CON PASAS.
Queso artesanal fresco y 100% natural. Elaborado a base de leche (recortes de jamón), ligado de ardo blanco de bellota, leche, huevo, queso pastas, vino dulce y especias naturales.

Queso PEDRO JIMÉNEZ CON PASAS
Queso artesanal fresco 100% natural (with agents of conservation). Elaborated with bacon (scraps of ham), fat of pure acorn black oak, salt, onion, white wine and natural spices.

Queso PEDRO JIMÉNEZ CON PASAS
Fresh artisan cheese 100% natural (without additives). Elaborated with bacon (scraps of ham), fat of pure Iberian acorn black oak, egg, onion, white wine and natural spices.



Queso RÚSTICO A LAS BRAVAS
Queso artesanal fresco y 100% natural. Elaborado a base de leche (recortes de jamón), ligado de cerdo, salmorecho de bellota, leche, huevo, mezcla de pimientos y especias naturales.

Queso RÚSTICO A LAS BRAVAS
Queso artesanal fresco 100% natural (with agents of conservation). Elaborated with bacon (scraps of ham), fat of pure acorn black oak, salt, mixture of peppers and natural spices.

Queso RÚSTICO A LAS BRAVAS
Fresh artisan cheese 100% natural (without additives). Elaborated with bacon (scraps of ham), fat of pure Iberian acorn black oak, egg, salt, mixture of peppers and natural spices.



Queso DE PUERCOS CON SERRANOS
Queso artesanal fresco y 100% natural. Elaborado a base de leche (recortes de jamón), ligado de cerdo blanco de bellota, leche, huevo, ajo, hierbas del campo, especias naturales, pimientos y serranos.

Queso DE PUERCOS CON SERRANOS
Queso artesanal fresco 100% natural (with agents of conservation). Elaborated with bacon (scraps of ham), fat of pure acorn black oak, salt, onion, salt, herbs of the region, natural spices, peppers and serranos.

Queso DE PUERCOS CON SERRANOS
Fresh artisan cheese 100% natural (without additives). Elaborated with bacon (scraps of ham), fat of pure Iberian acorn black oak, egg, garlic, onion, salt, herbs of the region, natural spices, peppers and serranos.

Queso PEDRO JIMÉNEZ CON PASAS
Queso artesanal fresco y 100% natural. Elaborado a base de leche (recortes de jamón), ligado de ardo blanco de bellota, leche, huevo, queso pastas, vino dulce y especias naturales.

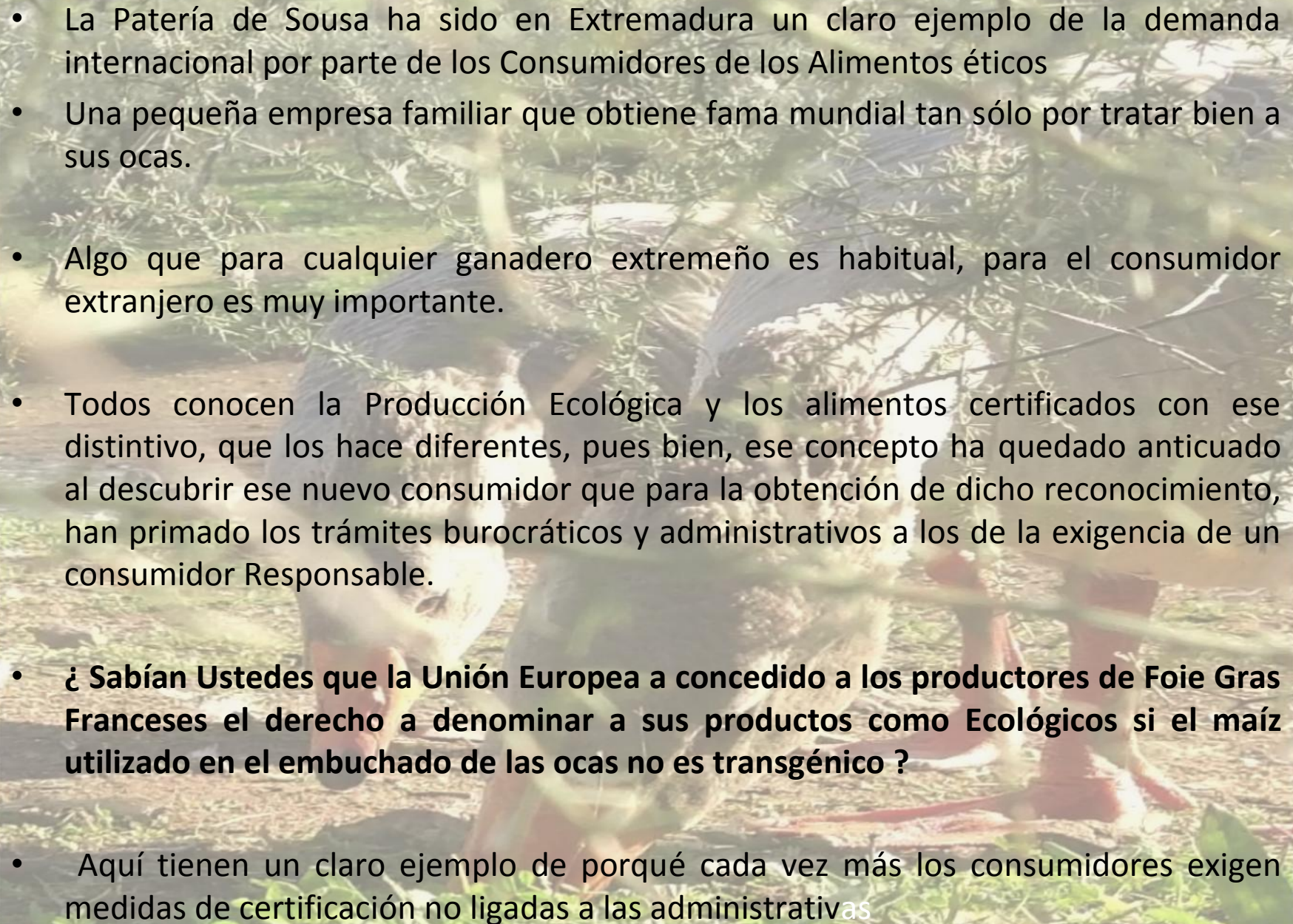
Queso PEDRO JIMÉNEZ CON PASAS
Queso artesanal fresco 100% natural (with agents of conservation). Elaborated with bacon (scraps of ham), fat of pure acorn black oak, salt, onion, white wine and natural spices.

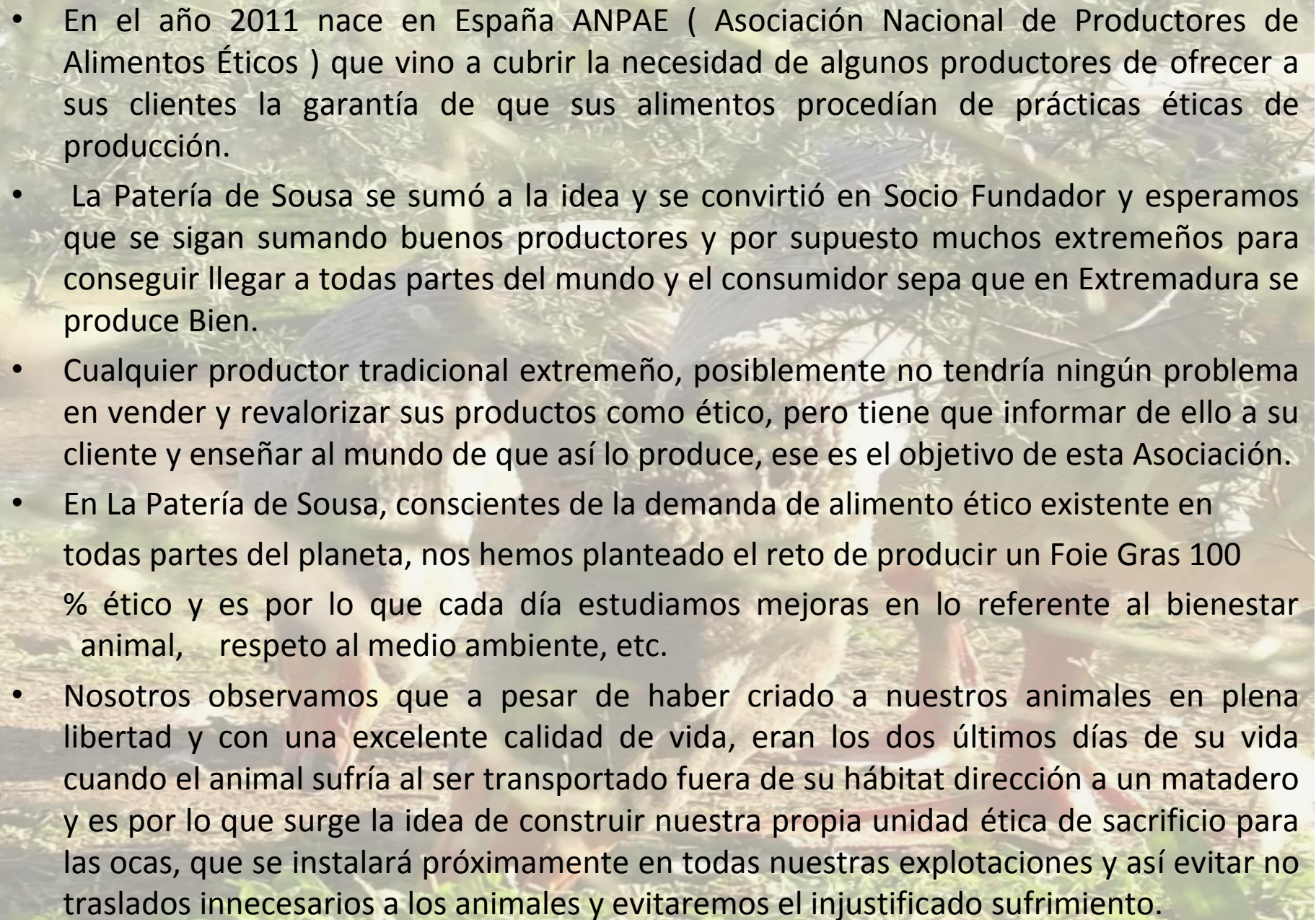
Queso PEDRO JIMÉNEZ CON PASAS
Fresh artisan cheese 100% natural (without additives). Elaborated with bacon (scraps of ham), fat of pure Iberian acorn black oak, egg, onion, white wine and natural spices.

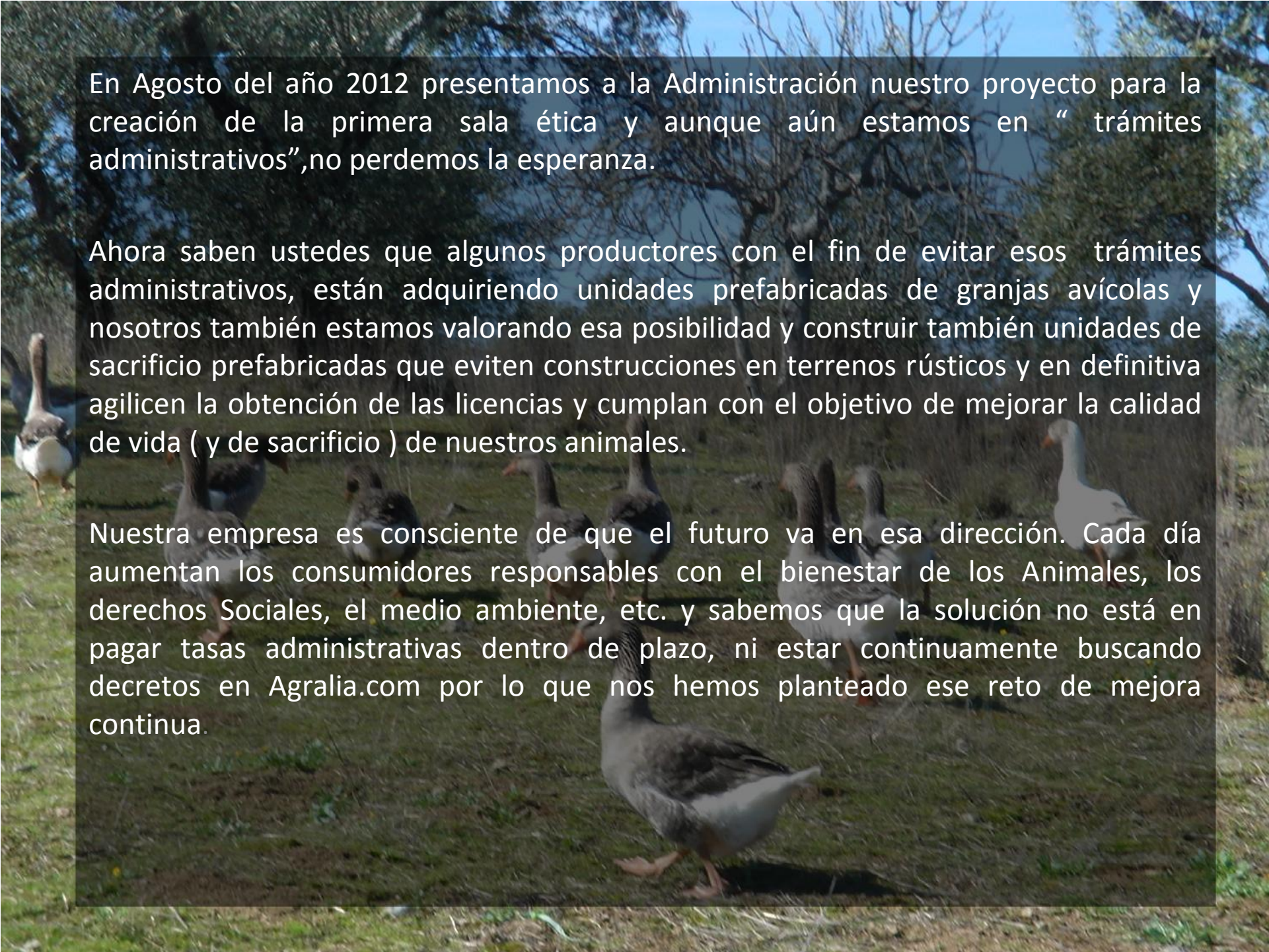
Queso DE PUERCOS CON SERRANOS
Queso artesanal fresco y 100% natural. Elaborado a base de leche (recortes de jamón), ligado de cerdo blanco de bellota, leche, huevo, ajo, hierbas del campo, especias naturales, pimientos y serranos.

Queso DE PUERCOS CON SERRANOS
Queso artesanal fresco 100% natural (with agents of conservation). Elaborated with bacon (scraps of ham), fat of pure acorn black oak, salt, onion, salt, herbs of the region, natural spices, peppers and serranos.

Queso DE PUERCOS CON SERRANOS
Fresh artisan cheese 100% natural (without additives). Elaborated with bacon (scraps of ham), fat of pure Iberian acorn black oak, egg, garlic, onion, salt, herbs of the region, natural spices, peppers and serranos.

- 
- La Patería de Sousa ha sido en Extremadura un claro ejemplo de la demanda internacional por parte de los Consumidores de los Alimentos éticos
 - Una pequeña empresa familiar que obtiene fama mundial tan sólo por tratar bien a sus ocas.
 - Algo que para cualquier ganadero extremeño es habitual, para el consumidor extranjero es muy importante.
 - Todos conocen la Producción Ecológica y los alimentos certificados con ese distintivo, que los hace diferentes, pues bien, ese concepto ha quedado anticuado al descubrir ese nuevo consumidor que para la obtención de dicho reconocimiento, han primado los trámites burocráticos y administrativos a los de la exigencia de un consumidor Responsable.
 - **¿ Sabían Ustedes que la Unión Europea a concedido a los productores de Foie Gras Franceses el derecho a denominar a sus productos como Ecológicos si el maíz utilizado en el embuchado de las ocas no es transgénico ?**
 - Aquí tienen un claro ejemplo de porqué cada vez más los consumidores exigen medidas de certificación no ligadas a las administrativas

- 
- En el año 2011 nace en España ANPAE (Asociación Nacional de Productores de Alimentos Éticos) que vino a cubrir la necesidad de algunos productores de ofrecer a sus clientes la garantía de que sus alimentos procedían de prácticas éticas de producción.
 - La Patería de Sousa se sumó a la idea y se convirtió en Socio Fundador y esperamos que se sigan sumando buenos productores y por supuesto muchos extremeños para conseguir llegar a todas partes del mundo y el consumidor sepa que en Extremadura se produce Bien.
 - Cualquier productor tradicional extremeño, posiblemente no tendría ningún problema en vender y revalorizar sus productos como ético, pero tiene que informar de ello a su cliente y enseñar al mundo de que así lo produce, ese es el objetivo de esta Asociación.
 - En La Patería de Sousa, conscientes de la demanda de alimento ético existente en todas partes del planeta, nos hemos planteado el reto de producir un Foie Gras 100 % ético y es por lo que cada día estudiamos mejoras en lo referente al bienestar animal, respeto al medio ambiente, etc.
 - Nosotros observamos que a pesar de haber criado a nuestros animales en plena libertad y con una excelente calidad de vida, eran los dos últimos días de su vida cuando el animal sufría al ser transportado fuera de su hábitat dirección a un matadero y es por lo que surge la idea de construir nuestra propia unidad ética de sacrificio para las ocas, que se instalará próximamente en todas nuestras explotaciones y así evitar no traslados innecesarios a los animales y evitaremos el injustificado sufrimiento.

A group of geese, including several grey and white ones, are scattered across a grassy field. In the background, there are trees with sparse foliage under a clear blue sky. The scene is captured in a slightly blurred, naturalistic style.

En Agosto del año 2012 presentamos a la Administración nuestro proyecto para la creación de la primera sala ética y aunque aún estamos en “trámites administrativos”, no perdemos la esperanza.

Ahora saben ustedes que algunos productores con el fin de evitar esos trámites administrativos, están adquiriendo unidades prefabricadas de granjas avícolas y nosotros también estamos valorando esa posibilidad y construir también unidades de sacrificio prefabricadas que eviten construcciones en terrenos rústicos y en definitiva agilicen la obtención de las licencias y cumplan con el objetivo de mejorar la calidad de vida (y de sacrificio) de nuestros animales.

Nuestra empresa es consciente de que el futuro va en esa dirección. Cada día aumentan los consumidores responsables con el bienestar de los Animales, los derechos Sociales, el medio ambiente, etc. y sabemos que la solución no está en pagar tasas administrativas dentro de plazo, ni estar continuamente buscando decretos en Agralia.com por lo que nos hemos planteado ese reto de mejora continua.



Hay otras empresas intentado
hacer lo mismo.

muchas gracias por su atención.

- Información:
- www.lapateria.eu



Reproducir vídeo