

Iniciatives que
avancen cap
al residu zero
a Balears



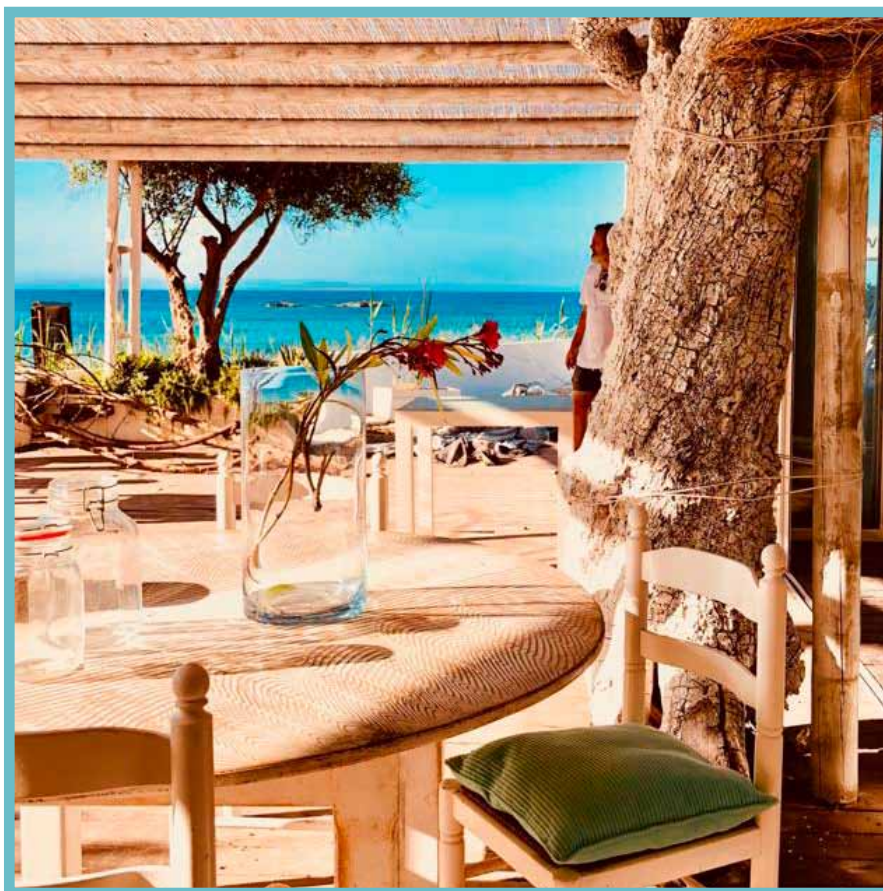
Idees circulars,
resultats rodons

Rezer0

CAN VENT
FORMENTERA

“
Amb la
granja de
cabres i
ovelles fem
Km 0 al
restaurant
”

Formentera
Cuina elaborada
Producció local
Reutilització



Can Vent


Fa poc més d'un any que Juan Ramón Cobo Munárriz va agafar la direcció del restaurant Can Vent a Formentera. Des de llavors, ha començat un procés de transformació per convertir la seva gestió en un cercle tancat, amb producció pròpia en ecològic, una cuina elaborada i una estratègia decidida cap al residu zero. Can Vent és en poc més d'un any molt més que un restaurant.

Adreça:
Avd Miramar 1, 07860 Es Pujols
(Formentera)

Telèfon:
+34 971 328599

Web:
www.canvent.eu


formenteracanvent


canvent_formentera



Can Vent

**Juan Ramón Cobo
Munárriz**
Director

1. De quins valors partiu?

Can Vent va passar per diferents conceptes des dels 80, cuina pagesa, italiana... Quan nosaltres el vàrem agafar fa poc més d'un any, decidirem donar-li una volta, fer cuina elaborada amb producte local. A part de dirigir Can Vent, estic gestionant una granja de cabres i ovelles. Feim la nostra carn, formatge, verdura, tot en ecològic. Tot això ho he unit a l'hosteleria, al km 0. Allò que no podem produir, com determinades hortalisses, mel, oli, peix, les compram a altres productors de l'illa. Anam fent passes de forma gradual. Ja al mes d'obrir la Guia Repsol ens va fer una ressenya.

2. Quines accions heu incorporat per seguir aquests valors?

L'any passat va ser el primer any i l'aposta va ser pel producte local. A Formentera hi ha molts comerciants que venen productes "de Formentera" i la gent s'ho creu. Jo que estic a la cooperativa sé el que es produeix i on va. Hi ha molta mentida i estem treballant amb el Consell per posar-hi remei. Amb el Consell també estem treballant per reciclar l'aigua i que no vagi a la mar. A Formentera els estius són molt secs. S'ha construït una balsa per depurar l'aigua. Jo estic muntant un sistema d'aspersió i reg per poder tenir productes en ecològic regats amb aquesta aigua. També el primer any vàrem retirar tot el plàstic. Les nostres cabres contribueixen a fer net el bosc i prevenir incendis. Llavors aprofitam les savines mortes per la decoració. Enguany hem fet una altra passa més enllà cap el residu zero, compostatge, envàs retornable...

3. Què suposa aplicar aquestes accions, quin és el retorn?

El més complicat és educar a la gent, tant als treballadors com clients, això no es pot fer d'un dia per l'altre. A part, aquesta estratègia a vegades es complica per la llei. Per exemple, el tema del plàstic es trepitja amb sanitat. El proveïdor et du un producte ficat dins una caps de plàstic que du una bossa gran de plàstic i altres bosses petites a dins. Set bosses de plàstic només per un producte!

4. Com imagines el futur?

Hem estat els primers a marcar aquesta estratègia. Tot a la nostra producció és visitable, sense trampa ni cartó. De cara al futur, no és un camí fàcil però aquí està i els clients a poc a poc ho entenen i ho agraeixen.

Fundació prevenció
residus i consum

Rezero

Rezero és una fundació sense ànim de lucre que anhela una societat que valora els recursos que proveeixen els sistemes naturals i integra tots els materials en processos cíclics, sense matèries tòxiques, ni productes que quedin sense ús.

Aquesta campanya pretén visibilitzar les iniciatives i empreses balears que duen a la pràctica accions inspiradores i referents en la **prevenció de residus** i el **consum responsable**, sigui des de l'ecodisseny, la producció local i ecològica, la reparació, la reutilització, el reciclatge, la gestió preventiva dels residus o qualsevol altra activitat que permeti avançar cap a un model econòmic circular basat en el residu zero.

rezero.cat / info@rezero.cat / [@rezerocat](https://twitter.com/rezerocat)