

Iniciatives que  
avancen cap  
al residu zero

# Idees circulars, resultats rodons

Rezer



“  
El nostre  
gelat és  
més  
cremós i  
intens al  
paladar  
”



## Rural RM

RM són les inicials de Ramon i Mingorance, una parella engrescada des de fa poc més de 5 anys a fer un producte diferent amb la llet que es produeix a la seva finca a Menorca.

En Tomeu Ramon i na Caterina Mingorance han trobat la manera de donar valor a la llet valoritzant, al mateix temps, la raça autòctona menorquina.

**Balears**  
**Producció local**  
**KM 0**  
**Envàs sostenible**

**Adreça:**  
Camí del Pilar (Alputzer Vell) Ciutadella de Menorca

**Telèfon:**  
+34 635 527 698

**Web:**  
[www.agroxerxa.menorca.es](http://www.agroxerxa.menorca.es)

  
@ruralrm

  
@ruralrm



## Rural RM

**Caterina Mingorance**  
Cofundadora

### 1. De quins valors partiu?

La idea principal era poder fer un producte diferent del que estem acostumats a l'illa i treure profit de la llet.

Si vens directament la llet fresca no treus profit perquè no es ven al preu que toca, així que decidirem fer la transformació. Som els únics productors a Menorca que produïm formatge amb denominació d'origen amb la raça autòctona vermella menorquina. Volem posar en valor la raça autòctona ja que és una raça mixta en perill d'extinció.

Entre octubre i maig produïm formatge, que és quan hi ha pastura i el formatge té més qualitat, i de maig a octubre feim gelat, que és quan aquest té més sortida. Així garantim una bona rotació.

### 2. Quines accions heu incorporat per seguir aquests valors?

Som dins la marca Menorca Reserva de la Biosfera que obliga a complir uns requisits a l'hora d'entrar-hi.

Per una banda, que el producte sigui local i que s'utilitzin envasos sense plàstic. Per una altra una eficiència a l'hora de produir, com aprofitament de recursos. Tenim plaques solars, empram aigua de pou propi. Tenim un control del que gastam d'aigua.

Som una empresa petita, venem només a Menorca i pràcticament tota la producció va destinada a la restauració. Utilitzam bàsicament envàs de cartró que és biodegradable, encara que sigui més car i difícil de trobar.

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

El nostre gelat és més cremós i intens al paladar. La gent ho aprecia.

Cada vegada hi ha més restauradors que cerquen aquest tipus de producte. Noltros ja no donam per més. Els inicis costen, però ara, després de 5 anys amb el gelat i 2 amb el formatge, estem molt contents del resultat.

### 4. Com imagines el futur?

Estem il·lusionats perquè veïm que el producte local està més valorat, però per altra banda el camp sofreix el que sofreix. Més que res pel producte que ve de fora. Fa mal veure que no pots competir en preus o que molt del que arriba va carregat de plàstic innecessari.

Tot això s'hauria de lluitar perquè no entri a l'illa.

Fundació prevenció  
residus i consum

**Rezero**

Rezero és una fundació sense ànim de lucre que anhela una societat que valori 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