

Sobirania alimentària

La vedella certificada que comercialitza Comercial del Bestiar SCCL fa realitat el somni dels seus impulsors, defensar la sobirania alimentària i lluitar amb l'única arma de la qualitat contra les grans integradores que copen el mercat de la carn.

Què mengem? Escàndols com els de les vaques boges, les dioxines o la grip del pollastre han fet que molts consumidors es fessin aquesta pregunta. Afortunadament, encara queden ramaders que poden certificar la qualitat de la carn que comercialitzen. És el cas de les quaranta granges que sumen les cooperatives de la Fuliola (Urgell), Linyola (Pla d'Urgell), Pirenaica (Alt Urgell) i Coperal (Conca de Barberà), que l'any passat van decidir treballar plegades en un projecte que es presentarà de manera imminent. Comercial del Bestiar SCCL és el nom de la nova cooperativa que ha sorgit de la unió d'aquestes quatre entitats catalanes. Joan Inglada, president de la cooperativa de Linyola, és també el president de Comercial del Bestiar, que es dedicarà a comercialitzar carn de vedella criada en explotacions ramaderes tradicionals.

Ja fa unes setmanes que ho tenen tot a punt per posar la carn a la venda, però van decidir deixar passar les eleccions abans de presentar el producte en societat en un acte que, si no hi ha res de nou, presidirà el conseller d'Agricultura de la Generalitat, Antoni Siurana. Un producte que no té secrets: vedelles de menys de dotze mesos alimentades amb cereals i farratges. Però les "totals garanties sanitàries" acreditades per aquesta firma no és l'únic as a la màniga per fer-se un lloc al mercat. Les quaranta granges catalanes respecten escrupolosament el medi ambient i tenen cura del benestar dels animals. "Els nostres caps de bestiar tenen prou metres per moure's sense angoixes i viuen i moren sense estrès, perquè garantim que en només mitja hora van de l'explotació ramadera a l'escorxador", explica Joan Inglada. El president d'aquesta nova cooperativa se sent especialment satisfet d'estar al capdavant "d'un projecte català per al con-

sumidor català". Inglada és del parer que als Països Catalans hi ha un mercat prou gran. "No entenem per què s'ha de patir tant per a exportar. Només a l'àrea metropolitana de Barcelona tenim quatre milions de persones a les quals adreçar-nos." Defensen el que Inglada qualifica de "sobirania alimentària". És a dir, productes catalans per a consumidors catalans. "Cada vegada hi ha més consciència de país, tant pel que fa a compradors que aposten per productes de la terra, com a pagesos i ramaders independents que volen continuar sent-ho; per això s'associen per lluitar contra l'imperi de les grans integradores", diu Inglada.

Tot controlat. Comercial del Bestiar SCCL vol continuar treballant en granges de dimensions humanes, com han fet sempre els seus membres, perquè és l'única manera de controlar tot el procés, de poder certificar la qualitat de la nostra carn des de l'explotació ramadera al plat. És, en paraules d'Inglada, "un model integral i territorial" en el qual tenen dipositades moltes esperances: "Tenim previst de comercialitzar quatre mil caps de bestiar en el primer any d'activitat, animals que sortiran de les quaranta granges associades." Seran vedelles certificades i amb marca pròpia, que es preveu que generin una facturació d'uns tres milions d'euros. Aquesta nova marca i certificació garantirà que la carn procedeix de vedella criada en explotacions tradicionals de caràcter familiar de Catalunya gestionades directament pels ramaders. Aquest últim punt és una altra de les prioritats dels associats, donat que Comercial del Bestiar, amb seu social a Linyola, podria aconseguir un major valor afegit dels seus productes per als socis, que arribarien a reduir els marges comercials, una de les principals queixes d'agricultors i ramaders. Cal recordar que el sector primari es queixa del preu que cobren pagesos i ramaders pels seus productes, que és, en molts casos, la cinquena part del que paguen els consumidors en el punt de venda. O, el que és el mateix: qui de veritat fa negoci són intermediaris i distribuïdors. Així es va posar de manifest aquest estiu, quan l'extraordinària calor que va fer a tot



JOAN ANTON GOMEZ



JORDI ARCS GORRIZ

CARN DE CASA NOSTRA
Productes catalans per a consumidors catalans, o sigui, el que aquesta cooperativa anomena sobirania alimentària. Quaranta granges petites, carn certificada, de qualitat i respectuosa amb el medi ambient són les cartes que posa damunt la taula Comercial del Bestiar per afrontar l'amenaça constant de l'imperi de les grans integradores. Aquest producte, que es presentarà ben aviat, podria donar valor afegit als ramaders i aconseguir reduir els marges comercials. Es tracta d'una aposta potser arriscada, però ajustada als criteris de les explotacions tradicionals de les famílies ramaderes de Catalunya. I amb això, Comercial del Bestiar SCCL ja en té prou.

Europa va fer pujar el preu de productes com la tomata i la mongeta tendra fins a màxims insospitats. El pagès, però, no va notar en absolut aquest increment de preu, el que va evidenciar que del bancal a la senalla hi ha un camí que sovint és massa llarg.

Fer pedagogia. Comercial del Bestiar ha tingut això en compte i un dels principals reptes que s'ha marcat és el d'arribar de forma directa als consumidors. "No descartem la venda a domicili –assegura Inglada–, i fins i tot la comercialització *on line* de la carn en una segona fase, donat que ja treballem en l'elaboració d'un web que acosti encara més el producte al públic."

La presentació de la marca certificada Comercial del Bestiar no pretén ser només un reclam publicitari per atreure els consumidors. Aquests ramaders de les cooperatives de Pla d'Urgell, l'Urgell, l'Alt Urgell i la Conca de Barberà pretenen fer pedagogia. "No tan sols volem que la gent ens conegui, sinó que sàpiga què els oferim, explicar com funciona la maduració de la carn, quines són les garanties sanitàries dels nostres caps de bestiar", apunta Inglada. El consumidor ha d'aprendre a diferenciar quantitat de qualitat. Un bon bistec pot ser sinònim

d'alimentació sana i de respecte al medi ambient. Així ho han entès tant la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya com el Departament d'Agricultura, que han donat suport a la iniciativa, cridada a ser un exemple de modernització i concentració del sector cooperatiu.

Sempre s'ha dit que les crisis poden ser un bon revulsiu, perquè obliguen a replantejar el funcionament de qualsevol activitat empresarial. Comercial del Bestiar avala aquesta teoria. En plena crisi de la grip del pollastre i quan el sector vacum encara no s'ha refet del cas de les vaques boges, és el moment dels ramaders honestos, convençuts que hi ha una altra manera de treballar. "No inventem res. De fet, allò que és nou del nostre projecte és que funcionem com s'ha fet sempre, de manera totalment tradicional", diu Josep Inglada. I, a ho-res d'ara, això és gairebé transgressor.

Carn certificada i amb marca. Els consumidors catalans que vulguin invertir en salut respectant el medi ambient i el benestar animal són els clients potencials als quals s'adrecen aquestes quatre cooperatives. En una primera fase la nova empresa iniciarà la venda directa de caps de bestiar a diferents escorxadors catalans per a, després, emprendre una segona fase que pretén arribar directament als consumidors per teixir una xarxa de venedors i de distribució, a banda de la creació d'una adreça electrònica que permetrà, com ja s'ha dit, comercialitzar els productes per Internet. D'aquesta manera gradual, asseguruen els seus ramaders, es vol avançar amb pas ferm cap a una nova manera de concebre la ramaderia. "El nostre principal objectiu és que el consumidor trobi un producte que es diferenciï clarament de la resta de carns que hi ha actualment a la venda." Una vedella amb certificació de producte acreditat per tal de reconciliar-se amb la carn i fer un lloc a la qualitat en el mercat. Un tast del que es trobaran al taulell en qüestió de dies. "Nosaltres hi posem tota la il·lusió. Ara hem d'esperar que el consumidor català ens faci confiança." La incògnita es resoldrà ben aviat.

Anna Sàez