



La indústria agroalimentària

ANNA ROCA > TEXT

La indústria agroalimentària de les comarques gironines concentra més d'una cinquena part de la població ocupada industrial. Si tenim en compte el volum d'establiments, aquesta indústria es basa clarament en els transformats carnis (41%). El volum agroindustrial de la producció de fruita i hortalisses és secundari (12,6%), i aglutina 78 empreses. La llet i els derivats làctics –tot i la seva important davallada com a resultat dels nombrosos plans d'abandonament que ha experimentat i que han rebut el suport de l'Administració– continuen sent un subsector a tenir en compte, ja que engloben encara el 8% del total de les empreses agroalimentàries i tenen un posicionament avantatjat en quatre de les comarques de la demarcació.

NEUS MONLLOR



La indústria alimentària, abans formada per un grup d'empreses petites i incipients, es va desenvolupar ben entrat el segle xx com a resultat de l'evolució i sobretot de l'especialització, tecnificació i capitalització de bona part de les activitats agrícoles i ramaderes a les terres de la demarcació de Girona, i molt paral·lelament a l'augment i la diversificació del consum alimentari. La seva ubicació és, per tant, propera bé a les àrees subministradores de matèria primera per a la seva transformació, o bé als nuclis de població amb demanda creixent.

Encara que a algunes zones com l'Alt Empordà les empreses agroalimentàries es van especialitzar principalment en l'enologia i en la fruita i l'horta, és a dir, en la manipulació i transformació dels productes agrícoles propis, les indústries càrnies proliferaven arreu. Avui dia veiem com escorxadors, sales d'especejament, triperies, frigorífics o elaboradors de derivats carnis vinculats a pinsaires, a integradors i a cooperatives agrícoles s'estenen com una taca d'oli per tot el territori gironí. Constitueixen diferents esglaons subministradors de matèria primera per a una agroindústria potent i ben preparada. La comarca de la Garrotxa aglutina una tercera part del volum d'aquest tipus d'empreses; la segueixen, per ordre, el Gironès i la Selva, que plegades concentren el 70% de les agroindústries dedicades a la transformació de la carn.

Majoritàriament aquest sector industrial està format per empreses mitjanes i petites de caire familiar i amb gran tradició. No obstant això, també hi ha agroindústries de dimensió més gran i amb capital de fora: Casademont, a Bonmatí; Espunya, a Olot; Albertí, a Campllong; Càrniques Vilaró, a Sils, Càrniques Juià; Selecció Batallé, a Riuderenes; Frigorífics del Ter, a Salt; Frigorífics Costa Brava, a Riudellots de la Selva; Nutrex, a Banyoles, o bé la Nestlè, a Sant Gregori. Algunes d'aquestes empreses alimentàries encapçalen, segons la revista *Alimarket*, els rànquings de les principals indústries càrnies de Catalunya.

Una de les proves de la consolidació del sector és l'obertura del comerç internacional dels productes carnis. Segons dades de la Cambra de Comerç de Girona del primer trimestre del 2008, els transformats carnis continuen liderant amb escreix les vendes a l'exterior, que encara creixen i que es dirigeixen quasi exclusivament cap als diferents països de la UE, sobretot França, Itàlia i Alemanya.

No és estrany, doncs, que tot aquest conjunt de variables agroeconòmiques entorn del sistema agrari gironí hagi estat el complement imprescindible per enfortir la competitivitat en el clúster carni, una de les potes del qual és la capacitat ramadera de les comarques del Gironès, la Selva, el Pla de l'Estany, la Garrotxa i Osona. Aquí, dos factors territorials han consolidat el model: per una banda, la proximitat d'un mercat important entorn de les àrees metropolitanes de Barcelona i de Girona; i per l'altra, la zona turística del litoral.

El segment de la transformació de la carn del porcí és el que té major importància dins la indústria de la primera transformació agroalimentària. Segons un estudi del Departament de Treball de la Generalitat de Catalunya, aquest sistema local de producció entorn del porcí que s'identifica com a clúster carni Gironès - Pla de l'Estany - Selva - Osona agrupa uns vuit mil treballadors i representa el 38,5% del pes del sector agrari, amb dos mil milions d'euros de facturació l'any 2004. A més, i segons un estudi sobre el futur impacte a la Garrotxa-Osona de l'eix viari Vic-Olot per Bracons, els agents econòmics d'aquest subsector carni coincideixen a valorar molt positivament les noves infraestructures viàries, perquè entenen que reforçaran el clúster porcí d'aquest àmbit.

En aquest mateix sentit, fa poc que s'ha articulat la constitució de l'Agrupació d'Empreses Innovadores Innovac, i s'ha presentat el seu pla estratègic per impulsar el sector carni porcí. L'Ajuntament d'Olot, a fi de donar forma i dinamitzar de cara al futur les estructures agroeconòmiques, vol promocionar

«LES CÀRNIES GIRONINES ENGEGAREM NOU PROJECTES AMB EL FIL CONDUCTOR DE LA INNOVACIÓ»

XAVIER ALBERTÍ,

gerent d'Embotits La Selva, Campllong



Embotits La Selva és una empresa càrnia elaboradora d'embotits que treballa des de 1917, amb una àmplia gamma d'elaborats, entre els quals estaca el pernil cuit. La meitat de la producció es destina a carnisseries i grans superfícies, perquè un professional la serveixi al consumidor; l'altra meitat dels productes (pernil dolç, bacó...) es presenten ja llescats per al consum directe.

-D'on provenen els porcs per a l'elaboració dels seus embotits? Són de granges de les comarques gironines?

-Embotits La Selva és una empresa que es dedica únicament a l'elaboració d'embotits, i per tant no participem en altres segments de l'agroindústria. La matèria primera per a la nostra transformació ens la subministren les sales d'especejament de les comarques gironines, que són les que reben els animals morts dels escorxadors gironins. Ara bé, com que a Girona es maten molts porcs engreixats a Lleida, perquè aquí tenim les instal·lacions industrials, és molt possible que el nostre pernil dolç (per posar l'exemple d'un producte de casa) procedeixi de les terres de Ponent; tot i això, no descartem que s'emprin porcs d'engreix de Girona.

-Esteu vinculats amb alguna línia de recerca que s'estigui portant a terme a Monells (Centre de Tecnologia dels Aliments de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària, IRTA)?

-Fa temps havíem compartit alguna investigació puntual, però ara, a través de l'AEI Innovac, que agrupa 86 empreses càrnies gironines i que fa poc que ha presentat el seu pla estratègic, engegarem nou projectes, entre els quals ja s'ha pautat la recerca en temàtiques molt específiques però que tenen com a fil conductor la innovació, tant de la matèria primera com dels processos productius, i també en termes ambientals, entre d'altres.

aquesta iniciativa juntament amb el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya. L'AEI Innovac agrupa quasi un centenar d'empreses de diferents sectors: des de producció integrada, escorxadors, elaboradors, passant per logística i transport, fins a maquinària especialitzada en tecnologia punta (xarxa de fred, etc.) de les comarques de la Garrotxa, el Pla de l'Estany, el Ripollès, la Selva i Osona. Són representatives, ja que engloben una tercera part de la producció càrnia de Catalunya, i quasi acaparen el 30% de la quota de mercat a nivell espanyol. El seu futur passa no tant pel creixement en capacitat i volum sinó per assolir millores de competitivitat i d'augment del valor afegit.



Anna Roca