

ENTREVISTA

JOAN ANTON RAFECAS PRESIDENT DE LA FEDERACIÓ AVÍCOLA CATALANA

“Un dels nostres objectius es contribuir al reconeixement de l'avicultura per part dels consumidors i de les administracions”

La Federació Avícola Catalana (FAC) és l'entitat que representa el sector avícola a Catalunya des de fa més de 40 anys. Més de 300 empreses, grans i petites, repartides per tota la geografia catalana, s'agrupen sota el paraigua de la FAC. Joan Anton Rafecas s'ha dedicat professionalment a l'avicultura des del 1974 i és el president de la FAC des del 2017.

Quina tasca fan des de la Federació Avícola Catalana?

La FAC agrupa les empreses del sector avícola de Catalunya, tant els productors d'ous com els de carn d'aviram: de pollastre, gallina, gall dindi, ànec, guatlla i perdiu. Representem al sector davant l'Administració i davant la societat, promovem i defensem el model de producció segons els alts estàndards de qualitat de la Unió Europea. Un dels nostres objectius és contribuir al reconeixement per part dels consumidors i de les administracions públiques de la necessitat i la importància de l'avicultura. També ho és la defensa de la imatge pública de l'avicultor i la promoció dels productes avícoles.

Quina rellevància té la producció avícola a Catalunya?

La producció avícola juga un paper important en el desenvolupament i equilibri del territori ja que les granges, ja sigui de reproductores, ponedores o pollastres, de guatlles o perdius... estan distribuïdes

per tot Catalunya. Pel que fa al mercat, la producció avícola ocupa el segon lloc dins el sector carni, només superat pel porcí. Tenim la sort de què els nostres avicultors fan productes que són molt valorats pels consumidors, tenen unes propietats nutricionals indiscutibles i estan àmpliament introduïts a la nostra gastronomia. Els productes avícoles són una part important de la nostra dieta i tenen un paper destacat dins la cultura i la tradició gastronòmica catalana. Tenim un gran nombre de receptes, algunes molt antigues, elaborades amb l'ou com a ingredient principal. I som una cultura que valora moltíssim les propietats culinàries de les aus: pollastre, capó, guatlla, gall d'indi, ànec, etcètera. Els consumim sencers, trossets en un gran nombre de plats i n'elaborem derivats.

ELS PRODUCTES AVÍCOLES SÓN UNA PART IMPORTANT DE LA NOSTRA DIETA I TENEN UN PAPER DESTACAT DINS LA CULTURA I LA TRADICIÓ CATALANA

Els ous i la carn d'aviram són, a més, productes molt saludables i recomanables. L'ou és un aliment complet, amb un munt de propietats des del punt de vista nutricional, ja que aporta proteïnes, carbohidrats, greixos, fibra alimentària, vitamines i aminoàcids essencials... amb poques calories. I la carn d'aviram especialment les carns blanques com les de gall d'indi i pollas-



Joan Anton Rafecas, president de la Federació Avícola Catalana.

tre, són carns magres, saboroses, de fàcil digestió i amb unes qualitats nutritives que les fan adients per a tothom.

Els productes avícoles produïts a Catalunya, es distingeixen d'alguna manera dels productes d'altres indrets?

Els avicultors catalans, a qui representa la FAC, treballen per a oferir al mercat carni i ous de la millor qualitat i amb la màxima garantia de seguretat. L'activitat avícola a Catalunya es du a terme d'acord amb el model de producció de la Unió Europea, on s'aplica la normativa més exigent del món, pel que fa a benestar, sanitat i alimentació animal,

seguretat alimentària i protecció del medi ambient. Un altre punt fort dels productes avícoles catalans és que són productes de proximitat o de 'quilòmetre zero'. Tota la cadena de producció, des de les granges als escorxadors, en el cas de la carn, o de les granges als centres classificadors i envasadors, en el cas dels ous, es troben majoritàriament al nostre territori. Això permet mantenir una activitat sostenible tant en la producció com en el transport i atorga un valor comercial afegit als nostres productes.

Quins són els reptes que es troben actualment a l'hora

de valorar els productes avícoles? Actualment hi ha una tendència a qüestionar la producció ramadera i a presentar-la com una activitat poc ètica. Des de la FAC treballem per a donar a conèixer el valor dels productes avícoles de casa nostra, que són el resultat de la tasca que fan els nostres avicultors amb el suport de veterinaris, nutròlegs, tècnics de qualitat, etc., tots ells compromesos en fer arribar als mercats carn d'aviram i ous de la millor qualitat, en les condicions requerides tant per les normatives com pels consumidors. Per una altra banda, davant l'entrada al mercat de carns sintètiques, cal que tot el sector ramader i carni lluiti per preservar els noms de les carns i altres productes d'origen animal. Creiem que cal dignificar els nostres productes i defensar-los per sobre de tot un consumidor ben in-

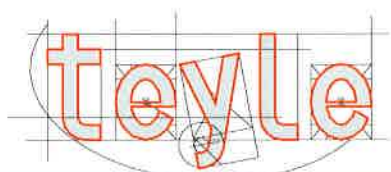
format, que pugui prendre les decisions de consum a partir d'una informació objectiva i contrastada.

De quina manera fan arribar aquests missatges al consumidor? Com a associació mantenim una comunicació regular amb mitjans d'informació, organitzacions de consumidors i altres col·lectius. Ara bé, a l'hora de posar en valor les qualitats i característiques dels nostres productes avícoles, ningú més indicat que el professional del punt de venda, que manté una relació directa amb el consumidor i és qui nota de primera mà els canvis en la percepció i el comportament dels consumidors. Una relació que sovint està basada en la confiança.

A causa d'aquesta relació, els comerciants fan una tasca

molt important transmetent els seus coneixements sobre la conservació dels ous i la carn d'aviram, la seva correcta manipulació i les diferents maneres de cuinar-los. També tenen un rol cabdal a l'hora de matisar falsos mites sobre les característiques dels productes, com ara que als pollastres se'ls administra hormones –pràctica que està prohibida des de fa molts anys– o an-

tibiòtics per a afavorir el creixement, o que els ous no són saludables –una creença antiga sense base científica–. I, en definitiva, poden transmetre la importància de mantenir una alimentació basada en l'ús de productes frescos, així com de l'opció d'escollir productes de proximitat o 'quilòmetre zero' com un acte de responsabilitat per part del consumidor.



TÉCNICA Y LEGALIZACIÓN, S.L.P.

Pg. de Gràcia, 20 5è. 3ra.
08007 Barcelona

Tfnos.: 93 322 22 93 – 93 419 22 93

Fax.: 93 532 37 99

e-mail: teyle@teyle.com

- LLICÈNCIES D'OBERTURA I D'ACTIVITAT.
- LLICÈNCIES D'OBRES.
- ASSESSORAMENT TÈCNIC.
- SOLUCIÓ D'EXPEDIENTS EN TRÀMIT.
- PROJECTES D'INSTAL·LACIONS (ELÈCTRICS, AIRE CONDICIONAT, FRED INDUSTRIAL, ETC...)
- AÏLLAMENT ACÚSTIC.
- SEGURETAT CONTRA INCENDIS.
- PLANS D'EMERGÈNCIA.
- CONSTRUCCIÓ INDUSTRIAL.
- NAUS INDUSTRIALS.
- VALORACIONS I PERITATGES.
- INFORMES I DICTÀMENS.

VISITES AL GREMI A HORES CONVINGUDES

Tel. 93 323 40 19

INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA

UN ARTICLE DE LA FEDERACIÓ AVÍCOLA CATALANA

Pollastre i gall dindi, una proteïna d'alta qualitat amb molt poc greix

Per què el pollastre i el gall dindi són tan valorats pels catalans? Sabies que és la carn fresca més consumida a les nostres llars? A la Federació Avícola Catalana com a representant del primer productor de carn d'aviram de l'Estat, ho tenim clar: pels seus valors nutricionals excepcionals que formen part de la piràmide de la dieta mediterrània, però també perquè són un ingredient versàtil a la cuina molt valorat per a l'elaboració de plats tradicionals del receptari català. El pollastre i el gall dindi són carns blanques i magres, saboroses, de fàcil digestió i amb qualitats nutricionals beneficioses per a tota la

població. Pel seu alt contingut en proteïna d'alta qualitat i baix contingut en greix constitueixen una bona base no només en determinades dietes terapèutiques, com ara obesitat, diabetis o processos postoperatoris, sinó com a aliment essencial per a una dieta equilibrada i saludable per a totes les edats.

A més, la seva aportació de minerals, en especial seleni, fòsfor i zinc, i vitamines com les vitamina B6 i B12, respecte a les necessitats diàries recomanades, també el fan molt recomanable en les etapes fisiològiques de major creixement com la infància i adolescència, així com durant l'embaràs.

Un altre grup de població on el seu consum es molt recomanable és el de la gent gran, que pot trobar en la carn d'aviram un gran aliat, ja que permeten cobrir de forma òptima les seves necessitats proteïques, que són superiors a les de la resta de la població degut a la degeneració dels teixits, i al mateix temps tenir una important aportació de vitamines i minerals. D'altra banda, cal tenir en compte que les tècniques de conservació i cocció determinen en gran mesura la qualitat nutricional d'aquestes carns. Per a això des de la FAC recomanem conservar sempre a la nevera, tan fresca com un cop cuinada; seguir les normes bàsiques d'higiene

en producte fresc durant tot el procés de conservació i preparació; i cuinar preferiblement a la planxa, al vapor o al microones per preservar al màxim les seves propietats saludables.

SABIES QUE?

-El pit de pollastre a la planxa segueix sent el quart plat més cuinat i consumit a les llars espanyoles, després de l'amanida verda, l'amanida de tomàquet i la pizza (segons el darrer informe de consum del Ministeri d'Agricultura i Pesca, Alimentació i Medi Ambient).

-No hi ha diferències significatives entre les calories que aporta una ració de cuixa o pit, ja sigui de pollastre o de gall dindi. Una ració estàndard, que es considera d'uns 125 grams de carn sense pell (100 g per a nens de 4 a 8 anys) representa només entre 130 i 140 Kcal.

-Tant la carn de pollastre com la de gall dindi és altament proteica: aporta entre 25 i 30 gr de proteïna per ració. A més, es tracta d'una proteïna d'altíssima qualitat, que conté aminoàcids essencials molt beneficiosos per a l'organisme com la lisina o la leucina, amb efectes protectors i regeneradors de la musculatura.

-La carn d'aviram es ca-



La carn de pollastre i de gall dindi és altament proteica i té grans efectes protectors i regeneradors pel cos.

racteritza pel seu baix contingut en greix: d'1 a 5 grams per ració. A més, com que la major part del greix es concentra en la pell és molt fàcil retirar-la i tenir un major control de les calories en el cas de dietes hipocalòriques.

-El pit de pollastre aporta el 70% dels requeriments diaris d'un adult de seleni, un micromineral antioxidant i amb efectes beneficiosos sobre el sistema immunitari.

-Una cuixa de pollastre o gall dindi aporta entre el 5 i el 10% de la ingesta diària recomanada en adults d'àcid linoleic (omega-6), que afavoreix el metabo-

lisme del greix i estimula la massa muscular.

-En infants de 4 a 8 anys, aporta prop del 60% del consum diari recomanat de fòsfor, un macromineral imprescindible en la formació dels ossos i les dents.

-Un remei tant popular com el brou de pollastre va ser confirmat per un equip de científics de la Universitat de Nebraska com a teràpia medicinal per ajudar a curar els refredats i altres afectacions respiratòries.

FAC: QUI SOM?

Des de fa més de 40 anys, representem i donem veu al sector avícola (ous i aviram) a Catalunya, que té un pes

molt important a la nostra economia, representant el 12% de la producció final agrària catalana. Treballem conjuntament amb els productors per tal promoure la qualitat de la carn d'aviram

i els ous i donar a conèixer els seus sistemes de producció, d'acord amb els més elevats estàndards nutricionals, sanitaris, de qualitat i benestar animal. Més info: www.federacioavicola.org



El brou de pollastre és una teràpia medicinal ideal per curar els refredats i altres afectacions respiratòries.

Mersat, s.a.

BRAHER **DIBAL** **MAINCA** **METTLER TOLEDO**

Tota la maquinaria per al seu negoci, adaptada a la nova normativa.
Factura simplificada, IVA desglosat, gestió integral.
Venda i servei tècnic.
Truqui al 93 226 22 50

Mersat S.A.
C/ Valencia 54
08015 Barcelona
Mail: mersat@mersat.com