

ALT I BAIX PENEDÈS

Nomo, l'app dels autònoms, s'uneix a l'oferta de Banc Sabadell

Nomo, la plataforma digital per a autònoms que unifica en una app tots els serveis i eines vinculats a la gestió del negoci, els impostos i els serveis financers, s'ha unit a l'oferta de productes de Banc

Sabadell. El banc consolida així la seva aposta per la digitalització i la innovació en aquest segment.

Des del 25 de novembre passat, els freelancers que treballen amb Banc Sabadell

tindran accés directe a Nomo via l'app i el web de l'entitat, i a través de la xarxa d'oficines. El banc comença així a oferir als seus clients una solució pionera nascuda dins InnoCells.



ECONOMIA

L'ENTREVISTA

Joan Anton Rafecas, president de la Federació Avícola Catalana (FAC)

Eva López

“Haver recuperat la raça de gall penedesenc després de tant d'esforç és molt meritori” Joan Anton Rafecas

Joan Anton Rafecas va estar vinculat al sector de l'aviram durant més de 40 anys. Hi va treballar des d'una empresa del Penedès, i la seva experiència li va valdre d'aval perquè el 2017 el proposessin com a president de la Federació Avícola Catalana (FAC). Des que ocupa el càrrec, ha hagut de bregar amb tota mena de situacions. La més complicada va ser un cas de grip aviària que es va detectar a Girona just després d'assolir la presidència, que la FAC i l'administració van saber resoldre amb destresa. I és que l'experiència del sector de l'aviram a Catalunya és de les més longeves del món, com ho demostra, per exemple, la Fira del Gall, que Vilafranca acollirà els dies 21 i 22 de desembre.

La sobreinformació ha fet que els consumidors cada vegada estiguem més confosos amb el que comprem.

Un dels temes amb què més he treballat des que soc president de la Federació Avícola Catalana (FAC) és precisament aquest. La gent ara vol saber què menja, i què passa si ho fa. Abans no n'hi havia tanta necessitat. Un dels exemples clars són els ous. Fa uns anys, menjar més de dos ous a la setmana era pecat, i ara els experts recomanen menjar-ne un al dia, fins i tot. Aquests canvis fan que la gent necessiti informació de qualitat.

Aquesta és una de les funcions que compleix la FAC?

Sí, és una de les nostres funcions. Som principalment l'entitat representativa del sector productor d'aviram i, per tant, som els interlocutors amb l'administració en tots els temes que ens afecten. També oferim als associats assessorament de tota mena, també jurídic, si cal. Fa un parell d'anys, per exemple, es va detectar un cas de grip aviària a Girona, i gràcies a la col·laboració entre el departament d'Agricultura i nosaltres, es va resoldre ràpidament.

És una entitat de pes.

Ho és perquè agrupa els avicultors de Catalunya. Actualment en formen part uns 380 socis, des dels productors més grans fins als més petits. Com que la legislació és comuna per a totes les empreses, independentment de la mida, quan es va crear es va creure que seria bo que totes estiguessin sota un mateix paraigua. I ens ha anat bé.

Diu que la legislació és comuna per a tots?

Sí. Des que Espanya va entrar a formar part de la Unió Europea, l'any 1986, es regeix per la normativa comunitària, que és la més exigent del món. Ni als Estats units, pioners en l'avicultura intensiva, tenen una normativa tan rígida com la nostra.

Això és bo per al consumidor, però els pot

restar competitivitat, també.

Sí, justament ara estem immersos en una problemàtica derivada d'aquest fet, que és Mercosur. Hi ha diversos països de Sud-amèrica que volen exportar aviram cap a Europa, a canvi que la UE els vengui material per a l'automoció. La normativa per als productors d'allà no s'assembla ni de bon tros a la d'aquí. Com ho arreglem, això? Evidentment, les empreses d'aviram d'aquí diuen que les exigències han de ser les mateixes per a tots. Aquest és un problema que s'ha repetit en molts sectors, no és la primera vegada que passa. La globalització fa que això sigui possible.

Què garanteix una normativa tan rígida en el cas de l'aviram?

Les normes que afecten la producció ramadera de la UE són de les més exigents i estrictes, en temes tan globals com el medi ambient o la seguretat alimentària. Els animals es controlen quan estan en període de creixement, i també quan s'han sacrificat. A més, una vegada la carn és envasada, encara se'n fa una nova anàlisi.

El tema dels antibiòtics per tractar els animals ha generat molt de debat els darrers anys.

Sí, és una qüestió que des de la FAC també hem tractat en moltes ocasions. Ho he explicat diverses vegades. El tema dels antibiòtics, a la UE, està molt regulat. És evident que quan un animal està malalt se l'ha de tractar. Sí no, estariem davant un cas de maltractament animal. Com a les persones, a les aus també se'ls dona antibiòtic perquè es curin. Ara bé, es posen totes les mesures perquè aquests no arribin al consumidor.

“Catalunya és la primera comunitat en producció d'aviram. Dels 12 milions de caps setmanals que es fan a l'Estat, el 24% surten d'aquí”

Què vol dir?

La normativa estableix un període posterior al subministrament de l'antibiòtic per poder sacrificar l'animal. Normalment és de tres dies, que és el temps que triga a desaparèixer el medicament del cos de l'au. Aquesta norma s'ha de complir sense excepcions.



Està molt estès l'ús d'aquest tipus de fàrmacs?

No, cada vegada és menor. Els darrers 4 anys ha caigut més d'un 70%. La professionalització de les explotacions i les millors genètiques han ajudat a fer aquest canvi.

Catalunya és un referent en el sector de l'aviram?

Catalunya és la primera comunitat autònoma en producció d'aviram. Dels 12 milions de caps setmanals que es produeixen a l'Estat, el 24% es fan aquí. I el país no només és un referent pel que fa a la quantitat produïda, sinó també pel que fa a la qualitat. Tenim el laboratori CESAC a Reus, que el gestionem entre la FAC i Agricultura, que és un dels més apreciats del continent. A més, Catalunya va ser la impulsora de l'avicultura integrada, on l'agricultor ofereix les instal·lacions, el treball i la seva experiència, i els integradors proporcionen els animals, el pinso i el control.

Només es fa aquí, això?

No, aquest tipus de producció es va iniciar aquí als anys seixanta i ara s'ha generalitzat. Va donar als avicultors la possibilitat d'obtenir ingressos fixes per la seva feina.

Però molts s'han hagut d'adaptar a les noves tendències de consum.

Sí, i en la producció d'ous és on més es nota. El 2012 va entrar en vigor una normativa que establiria que les gallines engabiades havien d'estar en un espai més gran, i tenir altres beneficis. Set anys després, tot ha canviat. La pressió dels animalistes, sobretot al centre d'Europa, ha fet que moltes distribuïdores ja optin per vendre només ous de gallines criades en llibertat. De cara al 2020 sembla que cada vegada s'aniran incorporant més explotacions a la tendència. Ara bé, jo crec que els ous de gallina en gàbia no desapareixeran.

Per què?

El preu segueix sent un criteri important per molts consumidors, i els ous de gallina en gàbia

“La versatilitat de la carn de pollastre, i el seu preu, fa que estigui present a la majoria de llars”

són més barats que la resta. Els altres sistemes de producció tenen costos més alts, en especial els ecològics.

Amb el pollastre passa el mateix?

Exactament igual. El pollastre ecològic i el de corral és molt més car que el que es cria de forma intensiva, per això la producció dels primers només suposa un 2% del total. No tot hom vol pagar el que costen les peces criades de forma diferent.

La dieta vegana ha influït en el consum de pollastre?

Sí, i tant. Tot el consum de carn ha minvat per aquesta nova tendència. Però el pollastre és el que menys. Els darrers anys ha baixat només un 2%, però fa un temps es pensava no només que no cauria, sinó que augmentaria. La versatilitat de la carn de pollastre, i el seu preu, fan que estigui present a la majoria de llars.

A Catalunya és el rei de les festes nadal·lenques, sobretot al Penedès, amb la Fira del Gall.

Catalunya té una gran tradició de consum de pollastre, i més en època nadal·lenca. La Fira de Gall de Vilafranca només fa que reforçar aquesta afirmació. Crec que la iniciativa és més que lloable. Haver recuperat la raça de gall penedesenc després de tant d'esforç és molt meritori, i conservar una fira després de 355 edicions en aquest bon estat de salut és símptoma de feina ben feta.