

EL SECTOR CARNI S'UNEIX PER POSAR EN VALOR LA CARN I EL SEU PAPER FONAMENTAL EN LA GASTRONOMIA, L'ECONOMIA I LA CULTURA DEL PAIS

- La iniciativa s'emmarca en el nomenament de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia, projecte de desenvolupament territorial que incentiva la col·laboració entre organismes públics, el sector primari i la indústria alimentària.

La Federació Empresarial de Carns i Indústries Càrniques (FECIC), l'Associació Empresarial Càrnica (ANAFRIC), l'Associació de Productors de Vacum de Carn de Catalunya (ASOPROVAC) i la Federació Avícola Catalana (FAC) impulsen de forma conjunta la iniciativa 'LA FORÇA DE LA CARN'. Aquesta té per objectiu posar en valor la carn i el seu paper fonamental en la gastronomia, l'economia i la cultura de Catalunya.

El projecte té una especial significació enguany, ja que Catalunya ostenta la distinció de Regió Mundial de la Gastronomia, un reconeixement atorgat per l'IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism). Aquest títol té com a finalitat destacar i promoure aquelles comunitats que contribueixen activament a la millora de la qualitat de vida de les persones, posant en valor les diferents cultures alimentàries, l'educació per a la salut i la sostenibilitat, i la innovació gastronòmica. Es una iniciativa de desenvolupament territorial que incentiva la col·laboració entre organismes públics, el sector primari, la indústria alimentària, la restauració, el turisme, la cultura i les institucions educatives.

Les entitats impulsores de l'acció valoren de forma molt positiva aquesta unió estratègica ja que permetrà optimitzar significativament les actuacions que es duran a terme.

La frase " La força de la carn" que dona nom a la iniciativa, simbolitza la **"força de la terra"** a través dels ramats que pasturen i el respecte pel producte; la **"força de la gent"** en la seva capacitat d'unir famílies i generar moments de convivència i la **"força del producte"** gràcies a la seva diversitat i riquesa de sabors (vedella, oví i cabrum, aviram, porc, etc.). A més, és una **"força que alimenta"** per la seva aportació essencial de proteïnes d'alt valor biològic, ferro hemo i vitamines del grup B, crucials per a una dieta equilibrada i saludable. Finalment, és la **"força de la nostra cuina"**, un element imprescindible tant en la tradició culinària catalana com en la seva constant innovació

Per transmetre aquest missatge, es portaran a terme diferents accions divulgatives i de visibilitat, com publicitat o patrocinis. També es faran accions informatives que s'aniran desenvolupant progressivament, amb l'objectiu de consolidar la proposta i arribar a una audiència àmplia i diversa. La proposta compta amb un microsite amb informació rellevant i materials descarregables pensats perquè es puguin compartir fàcilment a xarxes socials o utilitzar-los en botigues i punts de venda.

‘La Força de la Carn’ es presentarà en un acte informatiu que tindrà lloc el proper dimecres 11 de juny, a les 18.30 h, a la ciutat de Vic, amb la presència de la Secretària d'Alimentació del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, Rosa Cubel.

En aquest acte de presentació es signarà, de forma simbòlica, un manifest que recull el compromís del col·lectiu.

Algunes xifres

La indústria càrnia és el principal sector agroalimentari de Catalunya amb un volum de negoci superior als 10.000M€. Representa més del 35% del sector agroalimentari, el 36% en ocupació i més del 16% en nombre d'empreses.

Catalunya produeix anualment més de dos milions i mig de tones de carn de totes les espècies: porcí, vedella, oví, cabrum, equí, aviram i conill.

Al 2024, la carn més produïda a Catalunya va ser el porcí (amb més de 2 milions de tones), seguida del aviram (amb 367 mil tones), la vedella (143 mil tones), l'oví (12 mil tones) i el conills (5 mil tones). Gairebé totes les carns (a excepció de l'oví i els conills) van experimentar, comparativament amb la any anterior, petits creixements del 2-3%. La carn de vedella va ser la que més va créixer amb un 8%.

El 49% de la carn produïda a Catalunya es de consum directe (es a dir, la que arriba al consumidor amb poca o cap transformació addicional) i el 51% s'utilitza com a matèria primera per a la indústria alimentària.

Catalunya exporta més del 43%, tant en volum com en valor, del total de la carn exportada per Espanya i prop del 6%, en volum i en valor, de la Unió Europea. Els principals mercats en què Catalunya exporta la carn i embotits són la França Itàlia, Xina, Japó, Portugal i Polònia.

Les associacions integrants

FECIC: Creada a l'any 1978, és el resultat de la unió de diferents associacions empresarials, que es dediquen tant al sacrifici d'animals de les espècies bovina,

porcina, caprina i equina, com a l'especejament de les seves carns i a la transformació d'aquestes en productes carnis elaborats.

ANAFRIC: Associació que defensa els interessos de les empreses del sector ramader-carni, de manera transversal i plural. Formada per empreses amb activitats molt diverses com la cria de bestiar, engreix, sacrifici, especejament de carns, transformació, emmagatzematge, importació i exportació, entre d'altres.

ASOPROVAC CATALUNYA: Organització professional del sector productor de vacum de carn català. Representa els interessos dels ramaders de boví i treballa per la millora de la sostenibilitat i la competitivitat del sector

FAC: Associació, fundada el 1977, que representa, defensa i fomenta els interessos de les empreses de sector avícola, tant dels productors d'ous com els de carn d'aviram, tant davant d'organismes i entitats públiques com privades.

ACTE PRESENTACIO `LA FORÇA DE LA CARN'

Dimecres 11 de Juny a les 18.30h
Vic, Edifici el Sucre (Plaça 1 d'Octubre)

Amb la presencia de la Secretària d'Alimentació del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, Rosa Cubel i els responsables de totes les associacions que formen part de la iniciativa

Acte dirigit a empreses del sector i mitjans de comunicació

Contacte gabinet de premsa de la campanya: 690 79 78 92