



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



8 DE CADA 10 CATALANS PREFEREIX OUS DE PROXIMITAT

- El consumidor aposta per la frescor i creu que un menor temps de transport preserva el valor nutritiu, manté les característiques organolèptiques i augmenta la durabilitat
- Confia en la qualitat del producte català i opina que el seu consum contribueix a donar suport a l'economia local
- A l'hora d'identificar l'origen de l'ou, el 84% reconeix que no sabria dir si té procedència catalana mirant només el codi de la closca

La **Federació Avícola Catalana (FAC)** ha impulsat un exhaustiu **estudi sobre el consum d'ous a Catalunya (*)** per conèixer la percepció dels consumidors sobre la procedència d'aquest aliment, els seus valors i el paper que té a la seva dieta.

En el marc del **Dia Mundial de l'Ou**, que se celebra el pròxim 10 d'octubre, aquest estudi té per objectiu oferir dades que permetin tancar la bretxa entre allò que el consumidor valora (proximitat i qualitat) i allò que realment sap sobre la procedència dels ous, amb la finalitat afegida de posar en valor un producte local que és saludable i altament ric en nutrients.

La iniciativa 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 promoure aquelles regions 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.

L'estudi de la Federació Avícola Catalana (FAC) revela una preferència clara dels consumidors. Un contundent 81% dels catalans (8 de cada 10) tria ous de proximitat, basant la seva elecció en tres motius clau: **la frescor, el suport a l'economia local i la sostenibilitat.**



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Generalitat
de Catalunya

A partir de les conclusions d'aquest estudi, que ha recollit l'opinió de 1.000 ciutadans, s'han creat diferents recursos divulgatius. Sota el lema **TRIA OUS AMB ACCENT CATALÀ**, aquests materials pretenen fomentar el consum de producte català i facilitar al consumidor una compra més conscient i informada.

Les dades recollides indiquen que és particularment rellevant la importància de la frescor, ja que està directament relacionada amb la proximitat: un ou d'una granja propera garanteix una menor distància i, per tant, menys temps des de la posta, la qual cosa contribueix a preservar el valor nutritiu, a mantenir les característiques organolèptiques i augmenta la durabilitat.

Segons els enquestats, triar ous de proximitat també significa donar suport a l'economia local, ja que fomenta la creació d'ocupació al sector primari i assegura que els beneficis es reinverteixin en la comunitat. A més, actua com a element d'equilibri territorial, afavorint la continuïtat de les activitats econòmiques tradicionals i promovent el manteniment de la tradició alimentària. D'aquesta manera, es fomenta un consum més sostenible i beneficis per al medi ambient.

L'estudi també assenyala que el 68% de les persones enquestades creu saber que els ous que consumeix són de Catalunya, malgrat que un 28% afirma desconèixer la seva procedència real. La major part (el 81%) recorda haver vist un codi a la closca de l'ou que aporta informació, però el 25% dels consumidors confessa que no sap què vol dir i un 79% creu que és difícil d'interpretar. Per exemple, el 84% reconeix que no sabia dir si l'ou que compra té procedència catalana només mirant el codi.

“El codi imprès a la closca és una eina fonamental per al consumidor. Aporta una informació clau i transparent sobre el producte que està comprant més enllà de la que pugui figurar a la caixa o a la publicitat. Sabem que pel 81% dels catalans la proximitat és un factor important i, per tant, és la nostra responsabilitat facilitar-los els coneixements perquè puguin escollir conscientment. Aquesta iniciativa busca, precisament, connectar allò que el consumidor valora amb allò que realment sap”, afirma **Joan Anton Rafecas**, president de FAC.

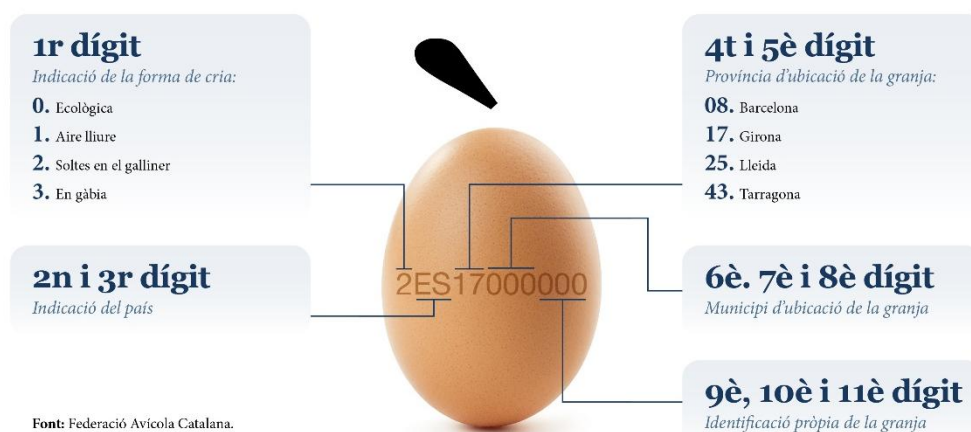


REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Què vol dir el codi?

El codi de l'ou és la sèrie de números i lletres que porten imprès a la closca. Aquest codi fa possible la traçabilitat de l'ou ja que permet conèixer la granja d'on prové. Els dígit de què consta el codi ofereixen diferents dades sobre l'origen de l'ou i ens permeten conèixer des del sistema de cria de la gallina ponedora fins a la seva procedència.



L'ou va ser pioner en la traçabilitat alimentària en esdevenir un dels primers aliments a incorporar, a la seva closca, un codi obligatori imprès.

Creix la tendència a menjar més ous i a fer-ho també per esmorzar

Segons indica l'estudi de la FAC, el consum d'ous és generalitzat entre la població, ja que arriba gairebé a la totalitat dels catalans. Quant a la freqüència, el 60% consumeix ous entre 2 i 3 vegades per setmana; el 23% menja un cop per setmana i un 9% ho fa diàriament. Les dones i les persones més grans en consumeixen amb més freqüència que els homes més joves.

Tot i això, els enquestats són conscients que el consum d'ous és saludable i consideren que en podrien prendre més. De fet, el 30% dels enquestats opina que la quantitat ideal de consum setmanal hauria de ser d'entre 4 i 5 ous.



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



Segons dades del MAPA, sabem que el consum mitjà a les llars espanyoles és de 143 ous a l'any, sent una mica més superior a Catalunya que arriba a un consum de 147 per càpita, però lluny de la comunitat que més en consumeix, que és Cantàbria, que arriba a 193 ous per persona i any.

Aquestes dades reflecteixen que l'ou es consolida com a element clau en l'alimentació dels catalans, però que el seu consum encara té marge de creixement.

La majoria dels catalans, el 64%, consumeix ous per sopar, una opció que supera la de dinar (50%). No obstant això, es pot observar una nova tendència: més de la meitat dels joves i menors de 44 anys ja han incorporat l'ou a l'esmorzar, trencant amb els patrons de consum més tradicionals (ho fan el 54% dels enquestats d'aquesta d'edat).

La compra, principalment al supermercat

Tot i que el supermercat és el canal principal, utilitzat per gairebé tres quartes parts dels ciutadans (72%), les dades mostren que els consumidors catalans diversifiquen els punts de compra. Hi ha un 31% dels enquestats també compra ous a la botiga de barri, un canal que coexisteix amb la conveniència del supermercat.

A més, les preferències de compra varien segons el perfil del consumidor. Les persones més grans i els homes mostren una tendència a comprar més sovint en mercats municipals.

Els criteris més valorats pel comprador són la mida (25%), que l'ou sigui fresc (16%) i el preu (16%).

El sector

Amb 4.274.406 gallines ponedores, Catalunya va produir 104.083 milers de dotzenes d'ous el darrer any i en consumeix 87.556 milers de dotzenes.



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



**Generalitat
de Catalunya**

Catalunya es posiciona com un destacat pols de producció. La contribució catalana és fonamental dins del volum de producció espanyol, que ascendeix als 1.169 milions de dotzenes anuals, consolidant Espanya com el 3r productor d'ous més important de la Unió Europea.

Sobre la FAC

La Federació Avícola Catalana (FAC) s'ha consolidat com un actor fonamental del sector, amb més de quatre dècades de trajectòria i aglutinant més de 300 empreses productores d'ous i de carn. La seva tasca no només consisteix a representar els interessos del sector a nivell institucional, sinó que també impulsa la seva competitivitat i la seva adaptació als reptes del mercat, a més de promocionar de manera activa el consum de productes avícoles catalans.

***Estudi propi sobre el consum de l'ou a Catalunya promogut per la FAC el 2025 i dut a terme per una consultora especialitzada en estudis de mercat que ha realitzat 1.000 enquestes. L'estudi ha utilitzat l'eina de Netquest que posa a la disposició un ampli panell de perfils en línia genuïns i garanteix la qualitat de la mostra.**