



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural



2013

PREMI A LA INNOVACIÓ
TECNOLÒGICA AGROALIMENTÀRIA



2013

PREMI A LA INNOVACIÓ TECNOLÒGICA AGROALIMENTÀRIA

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural amb l'objectiu de distingir les empreses agràries i les agroindústries i les persones joves emprenedores i amb esperit innovador que hagin incorporat noves tecnologies, processos que assolixin millores rellevants en la competitivitat, la preservació ambiental i les bones pràctiques, i que alhora garanteixin la qualitat i la seguretat de les produccions, convoca anualment el **Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària**. En la seva XII edició contempla tres categories a distingir amb 6.000 euros i tres nominacions amb 2.000 euros cadascuna.

Índex

Introducció al Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària 2013	___3	Candidats jove/a emprenedor/a innovador/a	___9
Presentació de Josep Maria Pelegrí i Aixut Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural	___4	Premiats i Nominats en profunditat	___10
Comitè d'Experts	___5	Candidats en profunditat Agroindústria	___26
Premiats i Nominats	___6	Candidats en profunditat Empresa Agrària	___38
Candidats Agroindústria	___8	Candidats en profunditat Jove/a emprenedor/a innovador/a	___50
Candidats Empresa Agrària	___8		

La innovació és el futur del sector agroalimentari.



Josep Maria Pelegrí i Aixut
Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació
i Medi Natural

*Amb aquests premis,
a més de reconèixer els
innovadors i emprenedors
del nostre país,
es pretén posar en
valor el gran potencial
d'aquest sector.*

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM,) en l'edició de 2013 del Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària (PITA), vol distingir i premiar les persones joves, les empreses agràries o les seves entitats associatives i les agroindústries que hagin introduït en el seu procés productiu elements tecnològics innovadors i que hagin obtingut, com a conseqüència d'aquesta introducció, uns resultats beneficiosos per a l'economia, la competitivitat, la qualitat, la seguretat o la sostenibilitat de les produccions.

També vol reconèixer les persones joves que incorporen la innovació a les seves empreses agràries i agroindústries, i que tenen la capacitat i la il·lusió d'emprendre i innovar.

En aquest premi es posa de manifest que quan es posen a l'abast dels empresaris agroalimentaris els resultats de la recerca, els programes de formació, els mecanismes de transferència tecnològica i els instruments de suport a inversions innovadores, les dones i els homes que formen el sector agroalimentari tenen una gran capacitat de desenvolupar projectes innovadors, competitius i sostenibles.

Amb el premi també es pretén que les iniciatives innovadores premiades estimulin altres empreses agràries, agroindústries i persones joves emprenedores a orientar les seves estratègies empresarials cap a la innovació com a element clau per a la millora de la competitivitat i de la sostenibilitat de la seva empresa.

La importància que el Govern de la Generalitat de Catalunya dóna a la innovació es posa de manifest amb l'Acord de Govern, de 18 de juny d'aquest any, que aprova el Pla estratègic de Recerca, Innovació i Transferència (R+I+T) agroalimentària de Catalunya 2013-2020 a través del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM), amb la col·laboració del Departament d'Economia i Coneixement (DEC) i el Departament d'Empresa i Ocupació (DEO), i aquest premi PITA és una peça més d'aquest conjunt, el de reconeixement de les tasques innovadores desenvolupades.

La sortida de l'actual crisi necessita nous projectes, noves iniciatives i noves idees, que impulsin l'economia de Catalunya. El conjunt de candidatures que han participat en aquest premi, i molt especialment aquelles que han estat guardonades, són un bon exemple de la contribució que està fent el sector agroalimentari en la recuperació econòmica



Comitè d'Experts

Sr. Domènec Vila Navarra

Director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries - DAAM

Sr. Jordi Graell Sarlé

Sots-director de Divulgació i Transferència de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària-Universitat de Lleida -UdL

Sra. Reyes Pla Soler

Degana de la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona - UAB

Sr. Joan Manel Albacete Sancho

Cap d'Innovació i de l'Oficina de Contractes de l'IRTA

Sr. Narcís Grèbol Massot

Coordinador d'Innovació Tecnològica de l'IRTA

Sr. Joan Gòdia Tresanchez

Subdirector general d'Agricultura -DAAM

Sra. Laura Dalmau Pol

Subdirectora general de Planificació Rural - DAAM

Sr. Jaume Sió Torres

Subdirector general de Transferència i Innovació Agroalimentària - DAAM

Sr. Josep Maria Masses Tarragó

Coordinador de Comunicació i Difusió Tecnològica - DAAM



Premiats

PREMI AGROINDÚSTRIA



Unió Corporació Alimentària

Pel desenvolupament de dos nous productes. Un cereal extrusionat elaborat a partir de la pasta d'avellana o d'ametlla dirigit al consumidor final com cereal d'esmorzar. I un altre realitzat a partir de la pell de l'avellana i l'ametlla amb propietats funcionals i antioxidants.

PREMI EMPRESA AGRÀRIA



La Vall de Cabiscol S.L.

Pel desenvolupament en la finca Temps de Terra d'un model agrari autosuficient amb una agricultura i ramaderia integrada en el lloc. Un projecte agrícola i ramader que impulsa la venda de proximitat amb botigues pròpies a la ciutat de Barcelona i promou el contacte amb els consumidors per mitjà d'activitats de lleure i de coneixement de l'activitat agrària.

PREMI JOVE/A EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A



Andreu Rovira Vergés de Formatgeria Mas Rovira, S.C.P.

Per l'esperit emprenedor i innovador orientat a combinar modernitat i tradició en la producció de formatges amb l'objectiu final de fer realitat, la creació d'una formatgeria modèlica on elabora formatges amb llet crua de vaca sense pasteuritzar, conservant-se les propietats organolèptiques de la llet, sense alteració de la matèria primera, no destruint les proteïnes, amb un major rendiment i eficiència en l'elaboració. Uns formatges de gran qualitat, reconeguda tant nacional com internacionalment.



Nominats

NOMINACIÓ AGROINDÚSTRIA



Agropecuària Catalana S.C.C.L. (AGROCAT)

Per la introducció d'un sistema de monitorització en continu del procés de fabricació de pinsos compostos basant-se en la informació de les característiques nutricionals al llarg del seu procés de producció.

NOMINACIÓ EMPRESA AGRÀRIA



S.A.T La Reula

Per la innovació que comporta a la granja familiar de producció de llet el incorporar al seu procés l'elaboració i comercialització d'uns iogurts i matons de gran qualitat degut al pas directe de la llet des de la sala de muntar a l'obra elaborant productes d'alta qualitat que augmenten el valor afegit i la rendibilitat de l'explotació, que es troba en zona desfavorida.

NOMINACIÓ JOVE/A EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A



Núria Verdés Torra de La Garbiana, S.C.C.L.

Per l'esperit empenedor i innovador orientat a desenvolupar La Garbiana, un projecte que juntament amb d'altres tres joves, de forma cooperativa, els ha permès recuperar varietats de blats antics i fer una farina que comercialitzen, part de la seva producció, en la seva agrotiga amb els altres productes d'horta que ells produeixen.



Candidats

CANDIDATS AGROINDÚSTRIA

Empuriagel, S.L.

Gelats Dino és un establiment dedicat al disseny, l'elaboració i la comercialització de gelat i de mescles de gelat envasades per a congelar. Empuriagel ha introduït al mercat sorbets i gelats de llet, els ingredients dels quals són de producció ecològica en un 95%. L'únic fabricant de gelats ecològics de Catalunya.

Carícies d'oli, S.C.P.

Cosmètic elaborat de manera artesana amb base d'oli d'oliva d'alta qualitat. La fabricació és del tot natural i ja han tramitat la petició del certificat ecològic. L'oli d'oliva de primera premsada en fred del propi cultiu familiar constitueix la base de la cosmètica de Carícies d'Oli.

Celler Cal Menescal, S.L.

Presenta la patent d'un nou producte del sector de l'alimentació denominat BÀLSAM DE VINAGRE. Un producte constituït pràcticament en la totalitat per productes naturals.

Fruïtes i Verdures Baldomà, S.C.P.

Activitat innòcua dedicada a agrobotiga, amb venda al detall de fruites i verdures, i amb l'obrador per a l'elaboració artesanal de mermelades i conserves d'elaboració pròpia per a la venda en el propi establiment.

INNOVACC, Associació catalana d'innovació del sector carni porcí

Procés de marcatge i posterior lectura mitjançant visió artificial del codi individualitzat de les canals porcines, pernells i altres peces nobles. La lectura es fa amb una fiabilitat del 99%, cosa que en permet l'automatització a la línia de procés i la transferència de les dades registrades per a cada unitat.

Carnisseria J. Planagumà, S.C.

Incorporació de millors per oferir una carn de vaca única i exclusiva, resultat de l'aplicació d'un procés de maduració en sec anomenat DRY AGED MEAT, que permet modificar la tendresa i altres característiques sensorials de la carn.

CANDIDATS EMPRESA AGRÀRIA

Agrícola i Caixa Agrària i Secció de Crèdit de la Selva del Camp. COSELVA, SCCL

La Cooperativa, partint de les varietats negret aconseguides per l'IRTA de Mas Bové, ha desenvolupat, en la finca Mas Víctor de COSELVA, un assaig de tècniques de producció d'avellaner empeltat amb la finalitat de poder oferir als associats un tipus de planta que emet pocs rebrotos. En aquesta finca s'ofereix, a més de la recerca sobre l'avellaner, un espai de demostració al productor i de formació als socis productors de COSELVA.

Vinyes Domènech, S.C.P.

Desenvolupament d'un projecte agrícola en un espai natural protegit, creant un nou celler que ha esdevingut un referent per a la indústria del vi pel seu edifici bioclimàtic, que utilitza energia solar per completar-ne la sostenibilitat. A l'explotació es practica agricultura biodinàmica i totes les tècniques ecològiques per tal d'obtenir el certificat de vinya ecològica.

Patricia Miralles Llonch

Introducció del cultiu de poma a les zones de muntanya que serà en producció agrària ecològica.

ASAJA BARCELONA

Projecte "km 0, fet al costat de casa", iniciativa per promocionar la compra i el consum de productes agrícoles i ramaders de proximitat.



Plantinova, SL.

L'empresa va canviar el seu model de negoci i incorporant models innovadors Open Business, tècniques de disseny i proves pilot orientades a la realització de dos projectes diferenciats: préssec i plantes ornamentals. Per al préssec, han obtingut un nou producte "Ice Peach", un tipus de fruita de color blanc marfil que permet el consum en fred i que es pot disposar des de juliol a setembre. Pel que fa a les plantes ornamentals, han seleccionat per a jardineria espècies australianes de poc o nul manteniment.

Agrícola Ramadera Serentill, S.L.

El projecte consisteix en el desenvolupament d'una planta de biogàs i l'eliminació de nitrogen en una granja de porcí, amb beneficis i millores ambientals i de gestió.

CANDIDATS JOVE/A EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A

Miquel Guix Marquez de Masia Barrap, S.A.T.

Miquel Guix va fer els cursos d'incorporació de joves a l'ECA de Vallfogona de Balaguer i cursos FAD mitjançant RuralCat amb la finalitat de seguir l'explotació familiar diversificant-la, constituint una empresa per produir gallina reproductora pesada, fent tot el disseny de l'explotació tenint en consideració els factors de bioseguretat, control ambiental i d'il·luminació per poder dur a terme un bon maneig dels animals.

José Forcadell Gómez

Josep Forcadell és un enginyer agrònom que després de treballar per compte d'altri va decidir instal·lar-se a les terres de la seva família amb una granja de cria, engreix i venda de cargols. Organització de visites a la granja i cursos d'helicicultura. Realització de projectes i disseny d'instal·lacions per a la cria de cargols. Col·labora amb diferents associacions del món del cargol.

Toni Biosca Panavera d'EXPLOIGS 4300, S.L.

Granja d'engreix de porcí totalment equipada per autoproveir-se de l'energia necessària per al seu funcionament i l'alt rendiment, tot regulat i automatitzat informàticament.

Joan Cerdanya Cortina

Creació d'una empresa agrícola amb certificació d'agricultura ecològica tant dels cultius tradicionals (tòfona negra d'hivern, patates, lleguminoses, cereals i gira-sol) com els nous (plantes aromàtiques i medicinals) amb la fi de produir olis essencials per a cosmètica natural.

Joan Cerdanya és enginyer tècnic agrícola i Màster en agricultura ecològica que vol fer d'empresari agrícola i que s'ha format a més en temes d'elaboració de cosmètics naturals i perfums per tal de diversificar la seva producció agrícola.

Eduard Vila Suñe de Can Barrina, S.C.P.

Explotació agrícola familiar que ha introduït millores tecnològiques en el maneig del vaquí de llet i del porcí de cria, aplicant la normativa vigent, l'energia solar i el compostatge de purins.

Eduard Vila, de 33 anys, és un jove que va estudiar FP a Quintanes i posteriorment enginyeria tècnica agrícola per tal de continuar l'explotació del seu avi. Pertany al consell rector de l'Agrària Plana de Vic.

Xavier Riba Bacardit de Tallers Ribacar, S.L.

Presenta una sembradora pneumàtica que permet realitzar sembra directa en un ample de treball de 6 metres. El disseny que s'ha realitzat destaca el nombre de peces desmuntables per al seu assemblatge o substitució i la integració harmònica dels sistemes hidràulic, pneumàtic, elèctric i mecànic, aconseguint una alta maniobrabilitat, optimitzant i millorant el procés de sembra. Xavier Riba és tècnic superior en automoció, de 31 anys. En el projecte han col·laborat Jaume Gaya, agricultor de 37 anys, i Pep Carner, enginyer de telecomunicacions.





PREMIATS I NOMINATS EN PROFUNDITAT



PREMI AGROINDÚSTRIA

Raó social: Unió Corporació Alimentària

Innovació: Extrusionat d'avellana o d'ametlla com a cereal d'esmorzar i fibra antioxidant a partir de la pell d'avellana com a ingredient alimentari.

Adreça: C/ Joan Oliver, 16-24 - 43206 Reus (Baix Camp)

Telèfon: 977 33 00 55

A/e: unio@unio.coop

President: Josep Pere Colat

Responsables projecte: Josep Moragas, Joan Antoni Ruiz i Virginia Alonso

ESMORZARS D'AVELLANA I AMETLLES I FIBRES ANTIOXIDANTS

Unió Corporació Alimentària ha desenvolupat dos nous productes. Ha aconseguit un cereal extrusionat elaborat a partir de la pasta d'avellana o d'ametlla i dirigit al consumidor final com a cereal d'esmorzar. També ha aconseguit un ingredient alimentari a partir de la pell de l'avellana i l'ametlla amb propietats funcionals i antioxidants. La investigació dels subproductes d'ametlla està finançada, en part, pel Centre per al Desenvolupament Tecnològic Industrial mitjançant un projecte per desenvolupar un ingredient amb propietats funcionals. La cooperativa l'ha denominat Firebox i té múltiples aplicacions. En productes de fleca pot aportar fibra insoluble, color natural i aroma suau per a tot tipus de pa. Pot ser emprat com a suplement nutricional, en tractar-se d'una matèria primera ideal per a l'extracció de polifenols. També pot ser utilitzat en pinsos, ja que les pells poden afavorir la digestió en els animals.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Amb les dues innovacions, la cooperativa ha aconseguit dues patents que li poden permetre tenir major control sobre les investigacions i poder comercialitzar directament els productes o arribar a acords parcials o totals per llicenciar les patents i els productes desenvolupats. Aquests dos productes obren àmplies possibilitats comercials a l'empresa i permeten obrir nous mercats i augmentar el balanç de vendes en la secció de fruita seca, amb més valor afegit, la qual cosa significa marges més grans. En introduir-los en l'esmorzar, la innovació permet incloure els fruita seca en persones que habitualment no els consumeixen, de manera fàcil i divertida. En el cas del Firebox, el producte és una millora mediambiental, ja que dóna valor afegit a les pells, que deixen de ser tractades com a residu, i es millora el procés de transformació de fruita seca.



TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Unió Corporació Alimentària és una cooperativa de segon grau que aglutina la producció de més de 20.000 socis productors, integrats en 90 cooperatives locals associades, majoritàriament de les comarques de Tarragona. Treballa en els sectors de fruita seca, vi, oli d'oliva i fruita dolça. Produeix 15 milions de quilos de fruita seca, que són conreats en unes 31.300 hectàrees per 4.750 socis productors. La societat és la continuadora de la Unió de Cooperatives del Camp de Tarragona, coneguda com a UTECO i fundada el 1942. L'any 2008 es va fusionar amb la Cooperativa FARE, també de segon grau, aconseguint així augmentar la concentració de fruita seca a les comarques de Tarragona i incorporant una nova secció de fruita dolça amb instal·lacions a Vinebre.





PREMI EMPRESA AGRÀRIA

Raó social: La Vall de Cabiscol, SL

Innovació: Combinació de venda de producte de temporada i complex d'oci en un entorn rural

Adreça: Partida Comunets, s/n - 43870 Amposta (Montsià). Apartat de Correus 252

Telèfon: 977 09 08 94

A/e: amposta@tempsdeterra.com

Administrador: Pasqual Franch Tomàs

TERRES AMB DOBLE ÚS, PRODUCTE DE TEMPORADA I TURISME RURAL

El projecte Temps de Terra ha aconseguit rendibilitzar el que fins fa uns anys era terra de tarongers, convertint la finca del Montsià en una reserva de producte de temporada i, al mateix temps, en un complex d'oci que, a temporades, inclou actuacions i música i acull visites i hostes. Venda directa, dues botigues a Barcelona amb obrador per cuinar el producte que no es ven en fresc i venda per telèfon, són algunes de les seves fórmules per arribar al consumidor. Ofereix verdura, hortalisses, ous, fruits secs, carn i embotits de producció pròpia, dels animals que campen per la masia: de les seves 110 hectàrees, 25 són de forest. Té gallines, porcs, vaques, corders, cabres i pollastres. Els caps de setmana organitza un mercat en la finca, obert a productes de la zona i activitats de turisme rural, des de la recollida de la verdura pel client fins a passeigs a cavall i tallers d'elaboració de formatge o sabó natural. L'empresa té dues grans basses que acumulen l'aigua de la pluja per regar la finca i rega per degoteig en la zona hortícola. En les instal·lacions ha tingut cura de l'entorn per revaloritzar la finca, optant per la bioconstrucció, i ha utilitzat materials de la finca. El galliner i el corral en són alguns exemples. El cultiu de la fruita i la verdura es basa en el residu zero, per a la qual cosa combina tècniques de cultiu ecològics amb les de control integral. Aprofita com a adob fems animals.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Temps de terra ha donat rendibilitat a una finca, projectant-la cap a un futur prometedor amb un sistema de cicle tancat on tot es reaprofitja i dona el màxim valor a la producció gràcies a la comercialització directa. En ser venedores del seu producte, l'empresa elimina intermediaris que l'encarien. El seu producte de proximitat elimina grans



trajectes que llimen la seva rendibilitat. A més, transmet al client el que hi ha al darrere de cada producte i aconsegueix fidelitzar-lo. La iniciativa ha generat una vintena de llocs de treball i ha reactivat el turisme.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Temps de terra és una iniciativa de Pasqual Blanch. Per rendibilitzar les seves finques d'oliveres, Blanch comercialitzava oli embotellat sense mitjancers amb la marca Cocons, el primer producte de la seva empresa. Poc després, va traslladar la seva fórmula a altres productes. L'empresa defensa una agricultura respectuosa amb el medi. Combina les tècniques del passat, com tenir en compte el calendari lunar, amb altres d'innovadores com l'ús de l'homeopatia per tractar plagues i malalties dels cultius.





PREMI JOVE/A EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A

Raó social: Formatgeria Mas Rovira, SCP

Innovació: Formatges amb llet crua de vaca

Adreça: Mas Rovira, s/n, 08588 Sora (Osona)

Telèfon: 626 368 333

A/e: info@formatgeriamasrovira.com

Responsable: Andreu Rovira Vergés

FORMATGES AMB LLET CRUA DE VACA

Andreu Rovira s'ha desmarcat de les elaboracions tradicionals del formatge no només en el mateix procés sinó en l'acabat, l'olor i la textura, en l'aposta per formatges de llet crua de vaca, poc freqüents a Catalunya. El procés d'elaboració amb llet sense pasteuritzar és molt complex, ja que treballa amb els mateixos microorganismes de la llet. Depenent de l'estació de l'any, les pastures varien i, amb elles, la composició de la llet. Un factor imprescindible per elaborar formatge amb llet crua és tenir el ramat indemne de brucel·losi i tuberculosi, la qual cosa permet vendre formatges amb menys de seixanta dies de maduració amb llet crua.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

El formatge conté les propietats organolèptiques de la mateixa llet, no hi ha alteracions ni modificacions. En pasteuritzar-la, les proteïnes de la llet no es destrueixen, i conserven l'estructura natural. En l'elaboració s'aconsegueix millor rendiment, la conversió de litres de llet en quilos de formatge és més alta. També s'estalvia energia. No s'ha d'escalfar tota la llet a temperatures de pasteurització dos minuts i tornar-la a refredar fins a la temperatura òptima de treball. Amb això es redueix la contaminació atmosfèrica per la cremada de combustibles fòssils en escalfar la llet. Si no es fa la pasteurització, s'estalvien 150 minuts de treball. D'altra banda, el cost de la pasteurització és de 0,18 euros per litre, que també s'estalvia. Amb una cisterna de 300 litres, l'estalvi és de 54 euros al dia, que significa 1.080 al mes. Mas Rovira elabora formatge cinc dies la setmana.



TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Andreu Rovira és enginyer industrial superior. Va estudiar a la UPC i va anar a Lió a fer el projecte de final de carrera a l'Institut Nacional de Ciències Aplicades (INSA). Durant l'estada allà, va visitar algunes formatgeries (la seva passió pel formatge ve de ben petit) i es va adonar que les cases de pagès venien els seus productes als pobles dels voltants. Quan va tornar, es va posar a treballar en una empresa de mecànica però va veure que podia continuar vivint a pagès i dedicar-se al que més li agradava, fer formatges. La seva formatgeria, on compta amb el seu germà Pere, ha aconseguit reconeixements en poc temps: ha guanyat la Medalla d'Or a la fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell, l'octubre del 2012; la Medalla d'Or al World Cheese Awards (Birmingham, Regne Unit), el novembre d'aquell mateix any; i la Medalla d'Or i Bronze al Lactium (Vic), el març del 2013. El pare de l'Andreu, en Josep Rovira, i la mare, la Mercè Vergés, tenen una granja de porcs i vaques. Pel que fa a la granja de porcs, també han obtingut reconeixements per la seva feina: el 2007, el més important de tots, el Premi Porc d'Or i Diamants, és la màxima distinció que existeix en l'àmbit estatal per la producció, benestar i maneig de les explotacions porcines. Per a la família, el més important no és rebre aquest premi un any, sinó estar cada any entre els nominats, indicatiu que la feina es fa ben feta.





NOMINACIÓ AGROINDÚSTRIA

Raó social: Agropecuària Catalana, SCCL - AGROCAT

Innovació: Control del procés de fabricació de pinsos a través de la tecnologia NIRS en continu.

Adreça: Ctra. Manresa-Berga, km 2,8 - Polígon industrial La Serreta - 08272 Sant Fruitós de Bages (Bages)

Telèfon: 938761186

Mail: info@agrocatalana.com

President : Joan Coll Ferrer

Responsables projecte: Ignasi Hontecillas, Emili Nebot, Lluís Hontecillas i Fina López

CONTROL CONTINU *ON-LINE* DE LA FABRICACIÓ DEL PINSO

Agrocatalana ha implantat un sistema de control del procés de fabricació de pinsos a través de la tecnologia NIRS en continu. Ha instal·lat un espectròmetre de l'empresa Bruker que permet analitzar les matèries primeres en recepció i el pinso durant la seva elaboració, i facilita la presa immediata de decisions.

Es tracta d'un espectròmetre FT-NIR robust i compacte, ideal per a prendre mesures en línia. Disposa de sis canals de mesura, la qual cosa possibilita la instal·lació simultània de sis sondes diferents de fibra òptica. Aquestes sondes permeten mesures in situ, contribuint a un ús adequat de la informació obtinguda en infraroig. Aquesta versatilitat permet que un únic equip tingui la capacitat de mesurar i controlar de manera alternativa sis punts de la fàbrica encara que estigui a una distància de cent metres de l'equip MATRIX, gràcies al disseny i la qualitat de la fibra òptica de la sonda.

El desenvolupament d'un software específic permet una lectura constant de tot el pinso o matèria primera que passa per les sondes, donant un resultat dels valors nutricionals. L'empresa s'estalvia recollir les mostres i analitzar-les, i guanya rapidesa i fiabilitat en tenir un control absolut de tot el procés.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

El control continu *on-line* garanteix una producció més regular i segura, la qual cosa es tradueix en una homogeneïtat dels lots a les granges. En el control de qualitat, la detecció ràpida i precisa de les desviacions redueix el temps de resposta a les possibles desviacions o avaries. També millora la formulació amb un ajust més gran de les matrius de càlcul de les matèries primeres i amb la possibilitat de reformular amb les característiques nutricionals de les matèries primeres a fàbrica. El sistema



optimitza els recursos i redueix els costos, en guanyar precisió, i aconsegueix beneficis mediambientals en millorar l'ajust de les excrecions de nitrogen o fòsfor al fabricar el pinso, coneixent el valor nutricional de les matèries primeres.

També és un avantatge per a l'empresa l'estalvi energètic que aconsegueix. Estalvia aigua perquè incorpora un dispositiu que només activa l'entrada de l'aigua en el moment que passa la caixa i, a més a més, té un sistema de reaprofitament de l'aigua.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Agrocat és una cooperativa fundada l'any 1983 a Sant Fruitós de Bages, amb 1.646 socis que absorbeixen tota la seva producció de pinsos. L'empresa compta amb un servei tècnic que realitza també funcions d'assessoria tècnica, de control veterinari i farmacològic i de mediació de granges, a més de coordinar formació tècnica i optimitzar costos en noves tecnologies i genètica. La millora contínua i la qualitat formen part de la filosofia de la companyia, per la qual cosa tots els seus socis compleixen les exigències en seguretat alimentària i s'ha desenvolupat un sistema basat en les normes ISO 9001:2008 i 22000:2005. La cooperativa produeix 178.000 tones de pinso compost amb matèries primeres nobles. Té dues línies de fabricació: una blanca, la fàbrica 1, on produeix pinso per a porcs, vedells i gallines ponedores sense medicar, i una altra, la fàbrica 2, on elabora el pinso per a les primeres edats, pinsos medicats o amb farina de peix. Presenta els seus pinso en farina i granulat.





NOMINACIÓ EMPRESA AGRÀRIA

Raó social: SAT La Reula

Innovació: Elaboració de formatge fresc i iogurt artesà

Adreça: La Reula - 25794 Organyà (Alt Urgell)

Telèfon: 973 058 012

A/e: lareula@lareula.cat

President: Antoni Majoral Perdigués

IOGURT ARTESÀ, UN VALOR AFEGIT A LA GRANJA DE VAQUES

SAT la Reula ha reconvertit l'antiga casa pairal de la família Majoral en una formatgeria, on elabora de forma artesanal formatge fresc i iogurts artesans, alguns amb melmelades de temporada de Cal Casals d'Ossera. Transforma uns 1.500 litres, només una petita part de la seva producció. Ha instal·lat la sala d'elaboració, una cambra de fred, una cambra de fermentació a 45°C, una zona de neteja, una zona d'expedició, un magatzem i uns vestidors. Des de la zona de botiga, també situada a la planta baixa, s'accedeix al segon pis, amb una sala pedagògica i un mirador, des d'on es pot observar com s'elaboren els productes a l'obrador. Té una sala pedagògica amb fotografies i un muntatge audiovisual amb els treballs de l'explotació per rebre visites d'escolars. Aprofitant que la finca disposa de 150 hectàrees de bosc, principalment pinassa amb poc valor comercial, està construint unes instal·lacions de biomassa (caldera d'estella), per minimitzar els costos energètics de pasteurització, i disponibilitat d'aigua calenta per a les a la neteges de l'obrador i sala de munyir. SAT la Reula, formada actualment pels pares i dos fills amb les respectives esposes, que s'han incorporat com a joves agricultores, dona feina a les tres famílies i a tres assalariats.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

L'aposta pels productes làctics ha permès donar utilitat a l'antiga casa que estava abandonada, creant un entorn paisatgístic més agradable, generar dos nous llocs de treball, augmentar els beneficis en passar a ser productors, elaboradors i distribuïdors del propi producte i cobrir un buit de mercat a la comarca, ja que no hi havia cap altra empresa productora de iogurts artesanals. L'empresa vol contribuir a divulgar tant les



pràctiques agrícoles i ramaderes com les de producció artesanal de productes làctics, per a les futures generacions de la família i que així continuïn arrelades al territori.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

La Reula es dedica a la producció de llet des dels anys seixanta. Els besavis, originaris de cal Bario de la Seu, eren arrendadors de la Reula, propietat d'un metge de Barcelona. Quan aquest la posà a la venda al 1949, van adquirir la finca. Amb l'inici a la comarca de les indústries lleteres es va decidir iniciar l'activitat de producció de llet, aprofitant els estables i pallers de cavalls i munyint a mà, ja que en tota la finca encara no hi arribava l'electricitat. La dècada dels 80 va ser nefasta per a l'economia de l'empresa familiar a causa de la lenta agonia de lleteries a la Seu, amb la seva desaparició l'any 1989. Va deixar 8 mesos sense pagar la llet i l'obligació de tornar uns importants préstecs bancaris, adquirits per la cooperativa, però avalats pels socis. Per revertir la situació, feia falta produir molta més llet. La Reula va comprar a terminis noves vaques a França aquell mateix any. Aquestes han estat les últimes adquirides per l'explotació, ja que des d'aquell moment ha treballat per millorar la genètica amb inseminació artificial i s'ha anat ampliant la granja amb la pròpia cria. L'any 1998 es va instal·lar una nova sala de munyir rotativa de 24 punts, que és el que els va permetre progressivament arribar a munyir 300 vaques. A dia d'avui, la granja disposa d'una capacitat en naus, femers i bassa de purins de 350 vaques de munyida i 200 de cria, que juntament amb els litres de quota esmentats i 200.000 litres més en arrendament, fan que la granja sigui una explotació equilibrada.





NOMINACIÓ JOVE/A EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A

Raó Social: La Garbiana, SCCL

Innovació: Farines integrals i ecològiques en molí de pedra amb cereals propis

Adreça: Plaça de la Gual, 1 - 25211 Tarroja de Segarra (Segarra)

Telèfon: 973 52 00 42

A/e: lagarbianapagesa@gmail.com

Presidenta: Núria Verdés Torra

FARINES ECOLÒGIQUES DE CEREALS PROPIS I MOLÍ DE PEDRA

Quatre joves de Tarroja de Segarra, Núria Verdés, Ignasi Artigas, Jordi Huguet i Ramon Ros, han creat una cooperativa de producció ecològica de cereals, llegums i hortalisses. Cultiven quaranta hectàrees de secà amb una àmplia varietat de cereals (blat alcarlà, blat persa, espelta, sègol, xeixa, ordi o civada). Amb la rotació de cultius, inclouen lleguminoses de consum humà i farratges amb un maneig de les terres sense emprar herbicides ni adobs químics. Per tancar el cercle, han instal·lat un molí de pedra on elaboren farines integrals i ecològiques, moltes d'elles sota demanda i, en ocasions, amb producció d'agricultors de la zona, que és molt preuada per pastissers i restaurants del territori. L'adquisició del molí també ha estat una innovació. Amb una campanya de crowdfunding han aconseguit 11.000 euros per adquirir-ne un d'austríac amb capacitat per elaborar 60.000 quilos de farina. Treballen en la recuperació varietats antigues de cereals, amb la intenció de mantenir la biodiversitat amb el grup de Balaguer Cultures Trobades. El blat Blanc de la Segarra i el blat For de Solsona són algunes de les varietats en les quals treballen. Per vendre els seus productes, han obert una botiga al poble, on clients de poblacions de les rodalies recullen les seves cistelles setmanals i ofereixen productes ecològics i artesanals d'exploacions properes.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

El projecte té previst acompanyar els agricultors de Tarroja de Segarra en el canvi cap a l'agricultura ecològica, facilitant llavors, coneixement i una sortida al mercat del cereal perquè al final totes les hectàrees conreades en el poble siguin de producció ecològica i, a partir d'aquí, pot ser un model per a altres poblacions. Aquesta iniciativa permet assentar gent jove en el territori rural, en una població molt petita, i viure als



promotors de la seva activitat. L'obertura de la botiga ha beneficiat tot el poble, que duia deu anys sense cap establiment comercial. Sobretot, ha servit a les persones més grans, que no han de desplaçar-se per adquirir aliments. Tot i que al començament es mostraven reticents, moltes persones grans s'estan habituant al consum de llet vegetal o productes integrals.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

La Garbiana va rebre el premi al Jove Emprenedor, atorgat pel Consell Comarcal de la Segarra 2012. Els quatre socis són amics des de la infància que compartien una cooperativa de consum. Jordi Huguet (1981) ha treballat en indústries agroalimentàries i en d'altres especialitzades en producció ecològica i té experiència en la distribució. Núria Verdés (1979), llicenciada en Història, ha treballat com a administrativa i en l'empresa familiar d'agricultura i ramaderia. Ignasi Artigas (1981), llicenciat en INEFC i professor d'educació física i format als EUA i Finlàndia, va començar a treballar en l'horticultura i avicultura ecològica l'any 2009. Ramon Ros (1981), sobreestant en obra pública i edificacions, treballa en agricultura ecològica des del 2008.





CANDIDATS EN PROFUNDITAT

Raó social: Empuriagel, SL

Innovació: Fabricació de gelats ecològics

Adreça: Sec. Aeroclub, 9 – 17487 Empuriabrava – Castelló d'Empúries. (Alt Empordà)

Telèfon: 972 450074

Mail: info@gelatsdino.com

Gerent: Valter Rosso

Apoderada: Dolors González

GELAT DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA

Empuriagel, SL, empresa més coneguda per la seva marca, Gelats Dino, s'ha incorporat al mercat dels productes ecològics. Elabora dos xarrups de llimó i maduixa i cinc gelats de llet (vainilla, xocolata, torró de Xixona, iogurt amb nabius i crema catalana) que es comercialitzen en formats de 110 i 500 mil·lilitres sota les denominacions 'Veritas' i 'Ecológic'. Des del punt de vista de la producció ecològica, aquests gelats es classifiquen en la categoria 95AE perquè més del 95% dels seus ingredients són de producció ecològica. La goma de la garrofa és l'únic de procedència convencional.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La producció i venda de gelats ecològics i la seva comercialització en botigues especialitzades suposa només un 1% de les vendes de l'empresa. A curt termini, el principal benefici és la satisfacció d'una demanda creixent entre els clients i l'aprofitament d'un nínxol de mercat incipient amb moltes possibilitats. La limitació en l'ús d'additius i auxiliars tecnològics ha significat la reintroducció de l'ou, la qual cosa ha suposat un desafiament tècnic. D'una banda, preservar l'estabilitat estructural dels gelats i, de l'altra, mantenir-se fidels als atributs del gelat italià i al principi d'equilibri nutricional, segell de la marca Dino. Els resultats obtinguts no presenten diferències significatives en l'aparença, el cos i la viscositat en comparació amb els productes convencionals. L'envàs de gelats ecològics en terrines individuals ha obligat l'empresa a incorporar a la planta un sistema semiautomàtic d'envasat, diferent del manual. L'automatització ha simplificat la manipulació i ha millorat la seguretat dels treballadors. La manipulació d'ingredients específics de producció agrària ecològica ha representat, des del punt de vista de la seguretat alimentària, un nou element de risc que ha motivat la revisió del mètode d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític, actualització que ha finalitzat amb l'obtenció d'una certificació del sistema externa i independent. L'obtenció del segell de la producció ecològica 'Bio-Siegel' ha permès la penetració d'Empuriagel en el mercat



alemany. Al mateix temps, la companyia ha iniciat l'adequació del seu sistema productiu a les exigències de les normes internacionals en gestió de qualitat, com ara *Food International Standards*.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Dino Pavese va fundar l'empresa, coneguda per la seva marca, Gelats Dino, l'any 1978 obrint una gelateria amb un petit obrador a Empuriabrava. Trenta-cinc anys després, sota la direcció del seu gendre, Valter Rosso, entre botigues pròpies i franquiciades els seus productes arriben a 45 punts, dos d'ells a terres marroquines. La botiga pròpia a Marràqueix és tot un aparador cap al món àrab, el seu punt de mira. Hi treballen 27 persones. La primera franquícia és a Rabat i molt aviat s'hi afegirà una tercera. Des de la fàbrica d'Empuriabrava, on hi treballen 23 persones, arriba la producció semielaborada a Marràqueix.



Raó social: Carícies d'Oli, SCP

Innovació: Cosmètica ecològica

Adreça: Carrer Benifallet, 13 - El Pinell de Brai - 43549 (Terra Alta)

Telèfon: Tel. 977 426 442

Mail: info@caricies.com

Sòcies: Griselda Martínez Useleti, Montse Subirats Gisbert i Àfrica Trilla Espinós

COSMÈTICA ECOLÒGICA AMB OLI D'OLIVA

A part de l'oli d'oliva verge extra, i per a l'elaboració dels productes cosmètics, *Carícies d'Oli* utilitza altres olis vegetals també verges i de primera premsada en fred com el d'ametlles dolces, el de rosa mosqueta, avellana o germen de blat, cera d'abelles biològica, plantes de recol·lecció silvestre i olis essencials purs. En el seu laboratori han nascut sis gammes de productes preventius: per a pells sensibles, estètica femenina, per a homes, afrodisíacs i carícies per al benestar. La seva línia de productes inclou bàlsams per a les picades d'insectes i cremades, antiinflamatoris, olis per a la infància o bàlsams per als llavis.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Carícies d'Oli va néixer de la necessitat de tres mares joves de buscar productes naturals per al seus nadons. A més d'aconseguir la línia infantil, les emprenedores han aconseguit ampliar la seva activitat i crear un negoci on hi treballen dues d'elles. En molt poc temps, els seus productes han guanyat el reconeixement de l'Associació Espanyola de Massatge Infantil (AEMI), que ja recomana el seus olis. A més de venda directa, *on-line* i a fires, on s'ha començat a donar a conèixer, les sòcies s'han format com a educadores de massatge infantil i ofereixen cursos.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Carícies d'Oli és una petita empresa de les Terres de l'Ebre que elabora cosmètics d'alta qualitat, 100% naturals, de forma artesana. Els trenta productes de *Carícies d'oli* es basen en els coneixements transmesos de generació en generació de la utilització quotidiana de matèries primeres obtingudes a la natura per a la higiene personal, la cura de l'aspecte físic, la salut i la criança dels fills. A part de l'oli d'oliva verge extra, *Carícies d'Oli* utilitza per a l'elaboració dels productes altres olis vegetals també verges



i de primera premsada en fred com el d'ametlles dolces, el de rosa mosqueta, avellana o germen de blat, cera d'abelles biològica, plantes de recol·lecció silvestre i olis essencials purs. *Carícies d'Oli* no utilitza olis minerals ni confia en els ingredients químics i promou el coneixement dels principis actius amb els quals tenim cura de la nostra pell. A la llista d'ingredients tampoc no hi ha parafines, perfums sintètics ni colorants artificials. Els seus productes no contenen glicerina, ni colorants ni aromes artificials i no estan testats en animals.



Raó social: Celler Cal Menescal, SL

Innovació: Bàlsam de vinagre

Adreça: C/ Joan Amades, 2 - 43785 Bot (Terra Alta)

Telèfon: 977 428 095

Mail: info@cellermenescal.com

Propietari: Baldomero Bosch Cubells

BÀLSAM DE VINAGRE AMB PATENT

Celler Cal Menescal ha aconseguit la patent d'un nou producte, bàlsam de vinagre. L'Oficina Espanyola de Patents i Marques ha certificat la patent del procediment, del qual un dels seus secrets és la utilització de vinagre envellit. La innovació ha suposat una gran satisfacció per a la família Bosch per la seva aposta pel producte autòcton, mancat de productes químics, tret de l'anhídrid sulfurós per a l'elaboració del vi. El camí fins arribar aquí ha estat lent. L'empresa, propietat de Baldomero Bosch i Mercè Llovet, va iniciar el camí de la investigació l'any 2007 i fa dos anys va presentar la documentació per aconseguir la patent. Pendent d'aconseguir el finançament per iniciar el procés d'industrialització, aquest bàlsam ha conquerit ja l'alta cuina.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La patent impulsa l'empresa vers la industrialització del nou producte, la qual cosa comportarà la creació de llocs de treball directes i indirectes. Les matèries primeres principals són vinagre de qualitat i most. L'empresa incrementarà la producció pròpia de raïm o consumirà excedents del mercat. El bàlsam de vinagre pot arribar a ser molt preuat, tant per als amants del vinagre o dels gustos àcids com per als que no acostumen a prendre productes àcids. Durant tres anys, l'empresa ha ofert degustacions a tothom que els ha visitat, unes 7.000 persones l'any. Els ha agradat a un 95%.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Cal Menescal és una explotació familiar dedicada al món del vi des del segle XIX: té la primera llicència d'elaboració de vi a la Terra Alta. El seu bàlsam de vinagre no és l'única proposta original, ja que comercialitza també vi dolç de garnatxa envellit en roure i vi ranci amb un toc dolç. L'explotació, on hi treballen tres membres de la família i dos treballadors, va apostar l'any 2000 per les noves línies de vins i també



comercialitza mistela, vermut i vi ranci, a més del bàlsam de vinagre. Ven a la mateixa explotació durant tot l'any, mitjançant la seva botiga virtual, a la seva pàgina web, en restaurants i a botigues. Entre d'altres activitats, organitza cursos d'iniciació al tast de vins i visites a la seva sala-museu, mostra d'estris i d'utensilis habituals en la vida rural i imprescindibles per a qualsevol família. En la col·lecció es poden trobar des d'estris de cuina per fer embotits o el pa, fins a estris de treball agrícola o de l'antic molí de l'oli, passant per llits, taules i objectes de decoració de la casa. Tots aquests utensilis són records familiars i d'amics que han volgut compartir-los i tenen una antiguitat mínima de 50 anys, fins a prop d'uns 300 anys el més antic.



Raó social: Fruites i Verdures Baldomà, SCP

Innovació: Elaboració artesanal de melmelades i conserves amb fruites i verdures de producció pròpia i venudes en la seva agrobotiga

Adreça: C/ Doctor Fleming, 3 - 25600 Balaguer (Noguera)

Telèfon: 973 44 77 72

A/e: fruitesiverduresbaldoma@hotmail.com

Sòcia: Cristina Baldomà Rodríguez

FRUITES, MELMELADES I CONSERVES CASOLANES

Amb l'experiència de Cristina Baldomà en cuines de restaurants de renom de Lleida i l'excel·lent producció de fruites i hortalisses de la família, Fruites i verdures Baldomà ha obert una agrobotiga on comercialitza en fresc la seva producció i on transforma, en un obrador, els excedents de la temporada en melmelades i conserves casolanes. Ofereix patés vegetals i de bolets, escalivada, pebrot verd, albergínia, cigrons, conserves en vinagre (bolets, patates, peronets, bròcoli), tomàquet de conserva, salsa romesco, samfaina, crema d'avellanes, cremes de verdures (de bolets, pastanaga, carabassa, porros, carabassó, carxofes, pèsols), gaspatxo i espàrrecs.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

L'agrobotiga permet a la família posar en valor la seva producció i aprofitar els excedents obtenint també més valor afegit. Tota la família viu del negoci: pare i fill conreen el camp i mare i filla venen i transformen. La iniciativa consolida els quatre llocs de treball i ofereix al consumidor productes directament del camp, sense intermediaris.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Fruites i Verdures Baldomà és una petita empresa familiar dedicada a la producció amb cura de vegetals. A la botiga, s'hi venen també d'altres productes de Lleida: fruites i verdures, fruita seca, llegums, formatges, vins, cava, licors, mels, xocolata i oli. També ofereix els seus productes en el mercat del dissabte de Balaguer, a la Fira d'Alimentació i Salut Slow Food de Lleida, en el mercat De l'Hort a Taula de Lleida i en algunes de les fires més populars de Lleida.





Raó social: Associació Catalana d'Innovació del Sector Carni Porcí (Innovacc)

Innovació: Codi per marcar canals de porcí.

Adreça: c/ Tomàs de Lorenzana, 15 – 17800 Olot (La Garrotxa)

Telèfon: 97227 25 97

Mail: innovacc@olot.cat

Gerent: Eudald Casas Vaqué

CODI PER MARCAR CANALS DE PORCÍ I TRANSFERIR DADES

Innovacc presenta un nou sistema de marcar canals amb una solució innovadora que en permet la lectura posterior mitjançant visió artificial del codi individualitzat de les canals porcines, així com pernills i altres peces nobles. La fiabilitat de la seva lectura és del 99%. Permet la seva automatització en la línia de procés i la transferència de totes les dades per unitat. El projecte va néixer d'un altre anterior, d'entre 2010 i 2011, quan es va iniciar la implantació d'un sistema d'estandardització de la informació per al seguiment de la traçabilitat, comptant amb la implicació d'empreses associades, granges, escorxadors, sales d'especejament i elaboradors. En algunes trobades de *partners* d'Innovacc realitzades l'any 2012 es van repassar les tecnologies a emprar (mètode OCR, codis de barres, binaris i d'altres). Durant el primer trimestre del 2013 els *partners* analitzaren els resultats i van optar per innovar i dissenyar un codi no estàndard optimitzat per ser utilitzat en canals de porcí. És de línies horitzontals, l'anomenat 'codi adaptat', especialment per a les zones amb arrugues. El programa de lectura automàtic de visió artificial va ser desenvolupat sobre la plataforma de desenvolupament Halcon i les proves pilot es va dur a terme durant tres dies i sobre canals de porcí en la línia de sacrifici de l'IRTA a Monells. Totes les lectures van ser satisfactòries, amb un nivell de fiabilitat del 100%, per la qual cosa el clúster va decidir tirar endavant la comercialització de la nova tecnologia. Timpolot i Enginyeria Informàtica Olot estan desenvolupant el projecte. S'està tramitant la patent d'aquesta solució. La patent té potencial per a l'exportació en qualsevol indústria càrnia del món.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La nova solució permet automatitzar i millorar el procés, i tractar de forma individualitzada cada canal, com a mínim fins a l'entrada a les sales d'especejament i, en alguns casos, fins a les empreses elaboradores. La classificació de canals en escorxadors i sales d'especejament i dels pernills i altres peces nobles es pot fer de manera ràpida i automatitzada amb el marcat i lectura, la qual cosa agilita la classificació. El sistema



permet aprofitar millor les dades de classificació de canals i pernills de com es fa en l'actualitat i també aprofitar els nous mètodes predictius de qualitat de la carn. Al mateix temps, aquesta classificació redueix els costos de personal entrant dades manualment a l'escorxador o a la sala d'espejament i possiblement permeti eliminar les etiquetes de transformació i elaboració.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

L'Associació Catalana d'Innovació del Sector Carni porcí (Innovacc) agrupa empreses i institucions, és el clúster del sector carni porcí català i té com a objectiu promoure la competitivitat de les empreses mitjançant la innovació i la cooperació. La tecnologia és perfectament viable des dels punts de vista tècnic, econòmic i de generació de valor afegit per a les empreses potencialment usuàries. Agrupa més de 45 empreses del sector carni porcí i serveis auxiliars (més del 60% són PIMES) i més de 15 institucions (entre universitats, ajuntaments, cambres de comerç, centres d'investigació, associacions professionals...). Entre els seus nous projectes, destaca la creació d'una nova marca de pernil. El pernil serrà es relaciona amb la marca *Espanya*, quan a Catalunya es consumeix i es comercialitza quasi la meitat de la producció espanyola. El clúster proposa un pernil curat que es relacioni amb Catalunya, els Pirineus i la marca Barcelona.



Raó social: Carnisseria J. Planagumà, SC

Innovació: Maduració en sec de carn de vacum

Adreça: C/ Montsalvatge, 2 bis – 17800 Olot (La Garrotxa)

Telèfon: 972 26 76 71

Mail: carnisseria@carnisseriapiplanaguma.com

Propietaris: Albert i Aleix Planagumà

MADURACIÓ EN SEC DE CARN DE VAQUÍ

La Carnisseria Planagumà ha incorporat millores en el seu procés de producció per oferir una carn de vacuï única i exclusiva, mitjançant un procés de maduració en sec (*dry aged meat*) per diferenciar-se de les carnisseries convencionals de Catalunya. Els germans Aleix i Albert Planagumà s'han format en carnisseries de referència a Austràlia, Anglaterra, els Estats Units i França, i han comptat amb l'assessorament dels investigadors del grup de Qualitat de producte de l'IRTA. El procés de maduració en sec consisteix a deixar reposar la carn en unes cambres de maduració especialment dissenyades de manera que la carn aconsegueix una aroma i un sabor determinats i és tan tendra que és molt preuada pel consumidor. Per comoditat, durant molts anys la maduració s'ha fet amb la peça envasada al buit (maduració humida). La novetat d'aquest procés és que es realitza amb la peça o canal sense envasar.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Una carn més tendra, amb més aroma i més preuada pels clients fan indiscutible la millora de la qualitat de la carn. Al mateix temps, la innovació ha generat un benefici econòmic a tota la cadena, des del ramader, que intervé en la selecció de la raça, l'edat de sacrifici i la seva alimentació, com en la venda a la carnisseria, on el client sap valorar el valor afegit que se li ofereix.



TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Jaume Planagumà i Concepció Casals van fundar una botiga de queviures l'any 1969 i, deu anys més tard, van inaugurar la botiga actual, on van començar a elaborar embotits i farcits de carn, augmentant any rere any la gamma de productes, la seva qualitat i la seva presentació. Al morir Jaume Planagumà l'any 1993, Concepció Casals i els seus fills Albert i Aleix es van posar al capdavant del negoci. Cinc anys després, aquesta propietària va rebre el premi Mestre Artesà Alimentari i, deu anys més tard, la carnisseria aconseguí la distinció d'Empresa Artesanal Alimentària. El 2011, Albert Planagumà va rebre la carta de Mestre Artesà Alimentari. Ha estat aquest any quan la societat va formalitzar la seva aposta per la innovació, amb la signatura d'un acord de col·laboració amb l'IRTA. Ha rebut un ajut per redactar el projecte 'Optimització de processos de maduració de la carn per obtenir productes de màxima qualitat'. Des de fa uns anys, la relació de la carnisseria amb els xefs Isabel i Jordi Juncà, del restaurant Ca l'Eric de la Vall de Bianya, i el restaurant Els Casals, d'Oriol Rovira, els ha permès participar en tasts professionals. La carnisseria organitza periòdicament jornades gastronòmiques i participa en el Festival Hamburguesa Pop per promoure hamburgueses de qualitat excepcional produïdes amb carn de vedella madurada.



Raó social: Agrícola i Caixa i Secció de Crèdit de la Selva del Camp, SCCL- COSELVA

Innovació: Viver i assaigs en camp del clon Negret IRTA número 9, resistent al mosaic de l'avellaner

Adreça: C/ Major 50 – 43470 La Selva del Camp (Baix Camp)

Telèfon: 977 8441 25

A/e: coselva@coselva.com

President: Ricard Segura Creus

Director gerent: Pere Ferré Masdeu

COSELVA ATANSA AL SECTOR ELS AVELLANERS HIPERPRODUCTIUS NEGRET 9 DE L'IRTA

COSELVA ha destinat la finca de Mas del Víctor, de deu hectàrees, a plantacions experimentals d'avellaners per investigar millores tècniques viverístiques de producció de plançons empeltats i assaigs en producció integrada. El projecte se centra en la varietat Negret, autòctona de la zona, de gran qualitat organolèptica i amb possibilitats per a la industrialització tant per a torrat com per a posterior pelat. El projecte inclou el viver i assaigs en camp de densitat i de reg. La planta Dundee, que és el patró en el qual va empeltada la varietat, procedeix d'un viver extern on s'ha produït in vitro. Les varietats a empeltar són Negret 9 de l'IRTA, Tonda Giffoni i les varietats pol·linitzadores Segorbe, Vermellet i Gironell. El projecte va començar el juliol del 2011 amb la recepció de les primeres plantes produïdes in vitro. L'any 2012 es va fer la primera plantació en camp, amb planta empeltada produïda per l'IRTA-Mas de Bover. El clon Negret IRTA número 9 és resistent al mosaic de l'avellaner. En els primers quatre anys incrementa un 80% la producció respecte a d'altres Negret.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La cooperativa espera poder oferir als seus socis i al sector en general la varietat Negret 9 de l'IRTA empeltada sobre peus poc rebrotants, per fer-ne més atractiu el cultiu en un moment que l'avellaner perd superfície i productors professionals. El projecte tindrà impacte comercial per a la cooperativa, un cop desenvolupada la tècnica viverística. L'impacte també serà econòmic: pretén reduir els costos de producció, en reduir l'esporga i l'eliminació de residus. Els beneficis també poden ser socials, per la mateixa forma de ser cooperativa. COSELVA ha posat la finca a disposició dels socis per a investigació, formació, assaigs i demostracions.



TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

COSELVA és una cooperativa de 1.300 socis, fundada l'any 1900 i que comercialitza avellanes, ametlles, garrofes, oli d'oliva i subministraments. L'empresa, que ha apostat en els últims anys per l'energia solar i els nous productes, com una nova línia de sabons corporals, forma part del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Siurana des dels seus inicis el 1977. Produeix cada any aproximadament 5.000 tones d'oli de la seva marca Antara i, amb vuitanta professionals, exporta el 70% de la seva producció. Factura uns 25 milions d'euros anuals. La cooperativa compta amb una secció de crèdit i una secció agrària que agrupa la comercialització de l'oli, els fruits secs i els subministraments. Per Nadal elabora 300 ampolles de tres litres amb la reproducció d'una obra artística vinculada amb la cooperativa. La col·lecció va néixer l'any 2006 amb una obra de José Luis Raymond sobre la Varsòvia dels anys vuitanta, per tal de retre homenatge al mercat de Polònia, un dels primers països als quals COSELVA va exportar. Ara, les vendes més grans les té als mercats dels Estats Units, França i el Japó. La seva agrototiga fou una de las pioneres a Catalunya en els anys setanta. Comercialitza productes propis i d'altres cooperatives i ofereix 2.500 referències.



Raó social: Vinyes Domènech, SPC

Innovació: Sostenibilitat integral: vinya ecològica, arquitectura bioclimàtica, energies renovables i aprofitament d'aigua de pluja

Adreça: Camí del Collet, km 3,8 - 43776 Capçanes (Priorat)

Telèfon: 932118893

A/e: jjdomenech@vinyesdomenech.com

Administrador: Joan Ignasi Domènech Ripoll

GREEN CELLER

Per a Joan Ignasi Domènech Ripoll, la sostenibilitat és quelcom més que pràctiques ecològiques, biodinàmiques o construccions d'edificis singulars: l'entén com a una visió global del negoci, principalment d'integració i de retorn al seu entorn. El seu celler i les seves vinyes estan en terrenys protegits, entre la serra de Llaberia i el Montalt, rodejats de muntanyes amb boscos frondosos i microclima únic, terres de vins fidels a l'esperit del seu *terroir*. El seu celler, posat en marxa l'any 2009, és referent en la indústria vitivinícola. És un edifici bioclimàtic, integrat en l'entorn i on es recull l'aigua de pluja i es produeix amb energia solar més del 80% de l'energia elèctrica. Ha estat dissenyada per tal d'aprofitar al màxim els recursos naturals. No està connectada ni a la xarxa d'aigua ni a la d'electricitat, ni tenen clavegueres.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

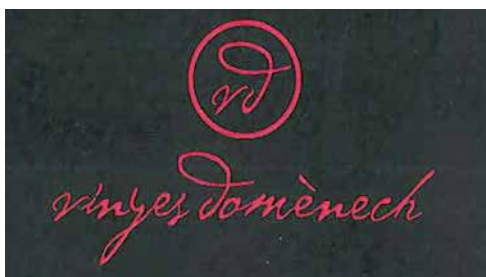
El projecte agrícola de Vinyes Domènech en un entorn natural protegit, rural i de muntanya, sense connexions a les xarxes d'aigua, electricitat i clavegueram, fa que sigui un model replicable en una part del territori que té una problemàtica similar. L'empresa ha aconseguit el certificat del CCPAE per les seves vinyes i el celler ecològic amb les seves pràctiques vitícoles naturals i biodinàmiques. Ha recuperat fonts naturals, ha instal·lat dipòsits per captar aigua i té certificació d'emissions de gasos efecte hivernacle per botella de vi.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

La família Domènech és originària de Falset i propietària des del 2002 d'una de les vinyes més antigues de Capçanes, al sud del Priorat, i emparada en la denominació d'origen Montsant. La seva primera anyada és del 2004. Ja està en gran part de Catalunya i en dotze països. Les vendes dels darrers anys han tingut un increment espectacular en passar de 7.000 a 55.000 botelles l'any 2012 i els seus vins han estat reconeguts. Les puntuacions de Robert Parker n'han situat quatre (Teixar, Rita, Furvus



i Bancal del Bosc) entre els onze millors de la DO Montsant. La guia Peñín classifica el Teixar amb 95 punts. Figura en la guia de Vins de Catalunya com el millor vi del 2011 i el segon del 2012. El seu projecte va aconseguir la menció especial en els premis de sostenibilitat Vinum Nature 2012, en l'Ecosostenible wines 2012 que premia els cellers que apliquen pràctiques mediambientals a Espanya. L'empresa col·labora amb el Parc Tecnològic del Vi (Vitec), presideix l'Associació Catalana de Garnatxes 'Terra de Garnatxes' i ha començat a donar a conèixer el seu projecte participant en activitats amb l'Oficina de Turisme del Priorat i el consorci Leader, amb passeigs i tastos singulars entre vinyes.



Raó social: Patrícia Miralles Llonch

Innovació: Introducció del cultiu de poma de producció ecològica a les zones de muntanya

Adreça: El Maonegal, s/n - 25285 Guixers (Solsonès)

Telèfon: 973 49 23 69

A/e: info@monegal.com

Propietària: Patrícia Miralles Llonch

POMA ECOLÒGICA ENTRE MUNTANYES

Patrícia Miralles està implantant el cultiu de pomera en producció agrària ecològica en dues hectàrees, amb el suport dels propietaris i mitjançant l'associació. Va començar a plantar el desembre de 2012 i va continuar a la primavera de 2013 amb la intenció de continuar plantant la primavera del 2014 amb el suport del Contracte Global d'Explotació, sol·licitat el maig passat, arribant a superar les tres hectàrees.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

El cultiu de poma introdueix una activitat agrària a la vall de Lord en la qual el sector primari està pràcticament desaparegut i es limita bàsicament a la ramaderia amb petites explotacions de vaques de carn, alguna de cabres o de cavalls, ja siguin de carn o per a doma, que són els que aprofiten les pastures dels prats, ja que la major part dels camps de conreu són prats permanents. La iniciativa permet recuperar zones agrícoles abandonades i, com que es tractarà de producció ecològica, garantirà un major valor afegit per a l'explotació agrària i obrirà la possibilitat de plantejar la transformació de les pomes i de reactivar el turisme rural en la comarca.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Patrícia Miralles Llonch és titular d'una explotació agrícola i ramadera al terme municipal de Guixers, també al municipi de La Coma i la Pedra i al de Sant Llorenç de Morunys, tots ells situats a la vall de Lord, al nord de la comarca del Solsonès. L'activitat principal de l'explotació durant els últims anys ha sigut la ramaderia extensiva, amb una explotació equina de carn i la producció de farratge per a l'alimentació dels cavalls durant els mesos d'hivern, quan no es disposa de tantes pastures. L'afany de buscar una alternativa econòmica a l'explotació i alhora per reactivar l'economia de la vall de Lord, estancada els últims anys per l'efecte de la crisi sobre el sector de la construcció i per la repercussió al turisme de la vall, va portar a conèixer el projecte engegat pel



Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural i l'Associació per al Desenvolupament de la Ribagorça Romànica, amb l'assessorament tècnic de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, per a la introducció de cultius fruiters en zones de muntanya, bàsicament poma i pera.



Raó social: ASAJA Barcelona

Innovació: Botiga virtual, km-0.cat

Adreça: Gran Via de les Corts Catalanes, 610, 5è. 1a., 08007 Barcelona (Barcelonès)

Telèfon: 93 30152 53

A/e: asajabcn@asaja-amfar.com

Presidenta: Rosa Pruna Esteve

CISTELLS DE PRODUCTES QUILÒMETRE ZERO A CASA

L'organització agrària Asaja ha impulsat botigues virtuals a través de les quals els productors ofereixen directament als consumidors llet i derivats, carn de vedella, carn de porcí, embotits, olis, pollastre de pagès, vins i caves, fruita, hortalisses, llegums, foie, melmelades i confitures, entre d'altres productes.

La botiga virtual és un pas més en la marca 'km. 0. Fet al costat de casa' enregistrada per l'organització imitant projectes del Regne Unit, França i Itàlia per fomentar el consum directe de producte de pagès. Agrupacions d'hostaleria de Girona, Barcelona, Lleida i Tarragona han estat els primers clients.

Els consumidors per poder fer la comanda i pagar en línia només s'han d'enregistrar com a usuaris per rebre a casa seva el cistell cada setmana a través d'una empresa de transport.

La comanda mínima és de 40 euros, als quals s'han de sumar altres 15 de despeses d'enviament, que es redueixen a 10 si la comanda és d'entre 70 i 100 euros, i a partir d'aquesta xifra l'enviament és gratis en assumir-lo el producte.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

'km. 0. Fet al costat de casa' és una plataforma per posar en contacte els productors catalans amb els consumidors del país. Amb la botiga virtual, s'aconsegueix donar més valor afegit i millorar la renda dels agricultors i ramaders. A més a més, millora la imatge que els consumidors tenen de l'agricultura i la ramaderia, en poder conèixer els aliments que surten de les explotacions catalanes.

La iniciativa d'Asaja redueix el nombre d'intermediaris i permet unir esforços a la producció per vendre en una àrea geogràfica més gran que venent de manera individual i, en tractar-se, en definitiva, de proximitat, també es redueix el consum de CO2.



TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

La botiga virtual és un projecte de la històrica organització agrària Asaja al qual poden seguir afegint-s'hi productors. La botiga virtual n'agrupa 24: Agricultura i Ramaderia Can Lluís (Santa Maria de Palau Tordera), Bovidria (Les Franqueses del Vallès), Can Bech (Fontanilles), Can Codina (Taradell), Can Maginet / Vins Raurel (Font-Rubí), Can Pinós (Llinars del Vallès), Carns Martí (Gurb) i Caves Bolet-SAT Mas Lluet (Castellví de la Marca) en són alguns d'aquests.

També hi participen Can Jep (La Roca del Vallès), Formatgeria El Montanyà (Seva), Formatgeria Mogent (Cardedeu), Granja Subirats (Bigues i Riells), Granja Torre d'en Roca (Sallent), La Cabreria (Santa Maria d'Oló), Llet'10 (Cardedeu), Mas Boixo (Torroella de Montgrí), Mas Nualart (La Garriga), Masia Vila-Rasa (Taradell), Oleícola de l'Empordà (Rabós d'Empordà), Ousdachs (Avià), Productes el Canadell (Santa Maria d'Oló), Quimet Gall (Llçà d'Amunt), Vilabanús (La Masó) i Viu Bé (Folgueroles).



Raó social: Plantinova, SL

Innovació: Tècniques de Design Thinking en el procés de desenvolupament de nous productes

Adreça: c/ Martínez Valls, 16 - 08348 Cabrils (Maresme)

Telèfon: 93 759 26 98

A/e: info@plantinova.com

Conseller delegat: Lluís Masvidal Calpe

DESIGN THINKING EN FINQUES EXPERIMENTALS

Plantinova ha canviat tota la mecànica interna de l'empresa per incorporar la innovació en el dia a dia en el seu model de negoci, basat en les llicències i en l'edició de plantes generant productes de valor afegit a les seves dues divisions: planta ornamental i fruiters. Ha incorporat a la companyia tres eines fonamentals per fomentar la innovació i la creativitat. Ha adoptat un model de negoci *Open Business* (Col·laboració i co-creació amb professionals i empreses externes). Ha incorporat les tècniques de *Design Thinking* en el procés de desenvolupament de productes i la creació de PLANT LAB BCN, un espai multi-usos per testar els productes i interaccionar amb usuaris i consumidors (en la pràctica, una plataforma d'innovació). Aquestes eines es plasmen en dos dels seus darrers productes llençats: *Ice Peach®* i *Smart Greens®*. *Ice Peach®* és una nova tipologia de préssec amb característiques gustatives i de conservació excepcionals, de coloració blanc-ivori i carn blanca, textura original i sabor sorprenent, un producte nou pel seu color, textura i condicions de conservació. Aquestes varietats són les primeres del mercat nacional de polpa dura. *Smart Greens®* és una col·lecció de plantes per a jardins de baix manteniment i adaptades a condicions climàtiques adverses.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Ice Peach® ofereix una possibilitat de diversificació i una nova oportunitat de negoci per als productors. Per a la distribució, possibilita la diversificació cap a un producte premium i l'oportunitat d'explorar el segment gourmet que s'està posicionant com a una punta de llança en el sector agroalimentari català. La nova gamma pot fomentar el consum de fruita, en tractar-se d'un producte nou, original i amb garantia de qualitat i que redueix les minves tant en la distribució com a casa dels consumidors. Amb la gamma *Smart Greens®*, l'empresa aconsegueix obrir-se a nous mercats d'arquitectes o jardineros i fomenta l'ús de plantes sostenibles amb pocs requeriments d'aigua i de treballs de manteniment. El projecte d'innovació del que ja formen part aquests productes, que li permetran generar llocs de treball, permet a la companyia deixar de ser només un proveïdor del segment professional i aparèixer com a marca pròpia



molt enfocada al consumidor final. Incrementar la facturació, augmentar el marge i aconseguir nous ingressos per les llicències en els mercats internacionals són d'altres dels avantatges del nou model.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Lluís Masvidal, accionista principal, ha estat vinculat en una gran part de la seva carrera professional al sector públic, primer com a investigador i més tard com a responsable de transferència de tecnologia. Va crear Platinova l'any 2000 i quatre anys més tard va donar entrada a un nou soci danès especialitzat en la propietat internacional i en mercats internacionals. La companyia va obtenir els drets de préssec pla (sèrie UFO) i el 2010 va iniciar un nou model de negoci per a, un any després, presentar el projecte *Ice peach®*, nova tipologia de préssecs. La innovació forma part de l'ADN de l'empresa. L'any 2012 va presentar la col·lecció *Smart Greens®*, plantes per a jardineria de baix manteniment i ha introduït també fruites miniatura dissenyades per al cultiu en patis i terrasses.

Platinova®



Raó social: Agrícola Ramadera Serentill, SL

Innovació: Eliminació de nitrogen del purí

Adreça: C/ La Fira, 3 - 25183 Serós (Segrià)

Telèfon: 615 66 66 10

A/e: gserentill@gmail.com

Propietaris: Jaume Serentill i Vicenç Serentill

PLANTA D'ELIMINACIÓ DE NITROGEN I DE BIOGÀS

Agrícola Ramadera Serentill gestiona conjuntament el purí de les seves granges i en aquesta primera fase de la part sòlida obté un fertilitzant sòlid valorat per la seva aplicació en arbres fruiters de fruita dolça. També treballa, en una segona fase, en la instal·lació d'una planta de biodigestió de purí d'uns 2.600 metres cúbics a Aitona. Es tractarà d'una planta de biogàs amb eliminació de nitrogen. La instal·lació, avui, necessita una base territorial d'unes mil hectàrees. Una valorització energètica de la fracció sòlida dels purins serveix per compensar una part del tractament. L'electricitat i la calor que genera s'aprofiten per a l'autoconsum i la instal·lació ramadera. La part líquida inicial que separa més la fracció líquida secundària s'envia a la planta d'eliminació de nitrogen. En la fracció líquida, s'elimina al voltant d'un 60% del nitrogen total. En la fracció líquida queda només un 10%, i el 30% restant roman en la sòlida. La finca té 110 hectàrees, base territorial suficient per absorbir la part líquida.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La innovació millora la gestió dels purins, en poder utilitzar-los com a adob sòlid en fruiters, que comença a ser preuat per als productors d'Aitona i les poblacions veïnes de l'Aragó. Aquesta fracció, en haver de passar per un procés de digestió anaeròbia, redueix les males olors. La part líquida, en disposar de terreny suficient a la finca, no ha de ser transportada i pot ser incorporada directament al sòl amb el reg.

La planta permet reduir la superfície de terra exigida per gestionar les dejeccions ramaderes i, a més de reduir les emissions d'amoniac i diòxid de carboni a l'atmosfera, aconsegueix també un augment de la millora de l'eficiència energètica.

L'energia elèctrica es consumirà directament a les explotacions ramaderes, reduint la dependència de l'exterior.



L'energia tèrmica produïda s'autoconsumirà en una fracció important en el digestor anaerobi, però la resta s'aprofitarà en les explotacions ramaderes per als sistemes de calefacció dels garrins en les sales de maternitat.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Una petita granja de cicle tancat de tres verres, propietat del pare dels propietaris d'Agrícola Ramadera Serentill, és l'embrió del negoci. Animat pels seus fills, el pare de Jaume Serentill i Vicenç Serentill va ampliar la instal·lació fins a les 50 reproductores en una primera fase i va arribar a les 120 en la següent.

Acabat de casar, Jaume instal·là pels seu compte una granja de 350 porcs d'engreix, mentre Vicenç, al tornar de la "mili", va seguir empentant el negoci patern.

Els dos germans van adquirir una finca confrontant amb les seves terres, d'unes cent hectàrees de fruiters i granges d'engreix, i van constituir l'actual societat per tal de treballar junts la nova propietat mantenint la gestió individual de les anteriors. L'aliança els ha permès afrontar conjuntament el projecte de gestió de residus i consolidar volum. L'explotació està integrada amb Pienso Costa i està aconseguint uns nivells excepcionals de productivitat.



Raó social: SAT Masia Barrap

Innovació: Transformació d'una granja de pollastres en una de gallines reproductores

Adreça: Domènec Cardenal, 7 – 25616 Montgai (Noguera)

Telèfon: 685 49 68 86

Mail: marquezguix@gmail.com

Soci i president: Miquel Guix Màrquez

CONVERSIÓ D'UNA EXPLOTACIÓ DE POLLASTRES EN GRANJA DE GALLINES REPRODUCTORES

Miquel Guix ha instal·lat una innovadora granja de gallines reproductores de quatre naus unides per un passadís amb capacitat per a 36.000 aus. Ha aprofitat dues naus remodelant-les, i n'ha construït dues més amb control d'entrada de llum per guanyar capacitat d'aïllament. Els seus ponadors comunals tenen la sortida dels ous cap al centre. El terra s'eleva al capvespre per expulsar les gallines i evitar que dormin allí. En una construcció independent, hi ha instal·lat un grup electrogen i els dipòsits i sistema de tractament d'aigua. La granja té quatre sitges, tres per a les gallines i una per als mascles, i reparteix el pinso en tres circuits. Els ous passen dels ponadors a un transportador general, de varetes, per a les quatre naus, que els condueix al magatzem general on la classificadora els separa entre categories, una de reservada a incubació i dues per al consum. Separa els molt petits dels molt grossos o dels de dos rovells. Per tal d'evitar la pols de la palla al jaç, Guix utilitzarà encenalls de pi.

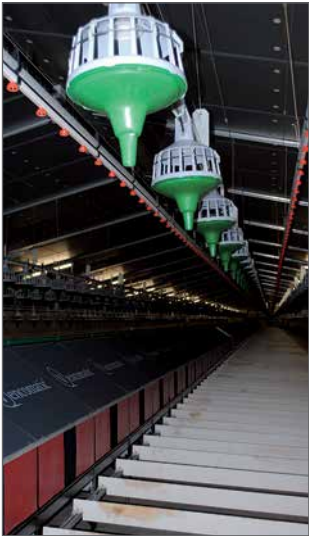
BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La reconversió de la granja ha permès la continuïtat en el sector de dos joves que han creat la seva pròpia empresa, amb facilitats de maneig i alt rendiment per assegurar-se el futur en el sector agrari, mentre el seu pare continuava encarregant-se de la granja de porcí i del conreu de la terra. Com que es proporciona llum amb pantalles de tub fluorescent, el canvi d'intensitat i d'hores estimula la posta de la gallina i la resposta sexual del gall, i el fet de repartir el pinso en totes les menjadores al mateix temps redueix l'estrès i manté uniforme el pes dels animals.



TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

SAT Masia Barrap és una jove societat, en la qual Miquel Guix Màrquez s'ha aliat amb el seu germà per impulsar un nou negoci després del tancament de la granja de pollastres d'engreix del seu pare. Masia Barrap és el nom de la masia de la parcel·la on ha estat construïda la granja. El ramader s'ha associat amb el seu germà i ambdós van sol·licitar ajuts a la incorporació de joves i un pla de millores pel canvi d'activitat. Per emprendre la nova etapa, es van formar a l'Escola de Capacitació Agrària de Valfogona de Balaguer.



Raó social: José Forcadell Gómez

Innovació: Granja de cargols i disseny d'explotacions

Adreça: Partida La Punta - 43569 Alcanar (Montsià)

Telèfon: 692 261 561

Mail: info@elpastordecaracoles.es

Propietari: José Forcadell Gómez

DE BANCAL DE TARONGERS A GRANJA DE CARGOLS

José Forcadell ha instal·lat una granja de cargols en una superfície de 3.000 metres quadrats, amb xarxes antipendra i d'ombra per a les èpoques de més calor. L'explotació compta amb 16 carrers per a la cria, on hi ha plantat trèvol, mostassa i rave, entre d'altres cultius, i una instal·lació de rec per nebulització. En els mesos d'hivern trasllada els cargols al magatzem. A més a més, dissenya granges de cargols, ven material per construir-les i gestionar cursos d'helicultura. A l'hora d'assegurar-se vendes, ha buscat una agroindústria a la qual vendrà part dels cargols, els netejarà, els escaldarà perquè surtin de la closca. Congelarà els cargols en nitrogen per mantenir-se la qualitat i els distribuirà a restaurants.

Per promocionar el seu negoci, ha obert una pàgina web, www.elpastordecaracoles.es, i ha organitzat activitats a la granja, com ara visites de grups, famílies i tècniques, a més de degustacions de cargols i petits cursos sobre la cria de cargols. En la mateixa línia, té una altra web per vendre taronges, www.minaranja.es. Amb la intenció d'innovar cada dia, té acords amb associacions de cria de cargols (Interhèlix i ANCEC), universitats i centres d'investigació. El seus cargols alevins mengen principalment trèvol i quelcom de rave i mostassa. A partir del mes, comencen a menjar pinso, que afavoreix que tinguin una carn més blanca i els cargols el prefereixen a qualsevol herba. El pinso conté probiòtics seleccionats per la Facultat de Veterinària. Està experimentant amb pinso que conté all i canyella. Continuament s'analitzen els cargols per comprovar la seva sanitat.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

El propietari assegura que la granja produeix un cargol més sa i més apetible, cosa que a la llarga n'incrementarà el valor. En controlar l'alimentació i la sanitat, aconsegueix un increment important en la producció i en el pes del cargol. El seu disseny d'ombres, de carrers i de menjadors, el sistema de rec i les característiques del pinso faciliten una millora en el sistema productiu que pot aplicar-se a altres explotacions. Des del punt de vista de preservació ambiental, el sistema és respectuós amb el medi i no empra productes químics.



TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

En José Forcadell és enginyer agrònom de l'especialitat d'enginyeria rural. Fins ara, havia treballat sempre en empreses de construcció com a cap d'obra o cap de producció. Després de quedar-se a l'atur l'any 2009, es va dedicar a l'enginyeria com a autònom. Ha instal·lat la granja en terres de la seva família, on des de fa 50 anys hi ha cítrics plantats. Va arrencar un bancal de tarongers per instal·lar-hi la granja de cargols. La major part dels treballs els ha contractat a empreses situades a menys de 20 quilòmetres de la finca i els que no s'ha pogut, els han fet empreses catalanes. Per a l'empresa és una prioritat moure l'economia i el comerç locals. També ha arribat a acords amb restaurants i cases rurals de la zona per tal de poder fer ofertes conjuntes. En plantejar el seu projecte, Forcadell remarca la seva responsabilitat en el consum d'aigua i energia. Tots els sistemes de regadiu de la seva explotació són per degoteig o microaspersió i els aparells elèctrics són de baix consum. En menys de dos anys, col·locarà una instal·lació d'autoconsum fotovoltaica i/o eòlica.

El Pastor de Caracoles



Raó social: EXPLOPIGS 4.300, SL

Innovació: Granja de porcí autosuficient en energia

Adreça: Camí de Sidamon, Bellvís (Pla d'Urgell)

Telèfon: 973 58 60 62

Mail: explopigs4300@hotmail.com

Propietari: Toni Biosca Panavera

GRANJA DE PORCÍ AUTOSUFICIENT ENERGÈTICAMENT

Explopigs és una explotació de porcs d'engreix que genera, a través d'energies renovables, l'energia que necessita per funcionar. L'electricitat es produeix mitjançant plaques solars fotovoltaïques en els terrats de la granja i alimenta tot el sistema elèctric. L'electricitat es transporta amb una línia fins a la nau on se centralitza tot l'equip per al funcionament de l'explotació; l'energia sobrant s'acumula en unes bateries per utilitzar-la quan calgui. Aconsegueix l'aigua d'un pou d'aigua potable de la mateixa finca i ha instal·lat la calefacció a través d'una màquina de geotèrmia d'alt rendiment que produeix calefacció aprofitant les calories del subsòl. L'explotació compta amb un sistema de ventilació especial per poder treballar amb pressions negatives i homogeneïtzar la humitat relativa i la temperatura. Per alimentar els animals, compta amb dos circuits, el dels abeuradors i el del menjar, un sistema que el propietari anomena "a la carta". Segons la grandària dels animals i el seu estat de salut, s'introdueix el pinso en forma de farina des de la sitja fins a la tremuja on, si cal, també s'introdueix la medicació corresponent.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La important inversió d'Explopigs ha aconseguit que altres ramaders també puguin plantejar-se l'autoabastiment energètic. L'empresa ha aprofitat tots els recursos naturals per equipar la nova explotació amb energies renovables, la qual cosa obre possibilitats d'instal·lar explotacions allunyades dels punts de connexió elèctrica.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Explopigs 4.300 és una empresa de creació recent, amb tot el futur al davant. El seu propietari ha vist possibilitats en el potent sector porcí, al qual ha arribat des d'una activitat molt diferent, l'esport. Toni Biosca s'incorpora al negoci agrari després de desenvolupar la seva activitat en el món del tennis. La granja, amb dues naus, té capacitat per a 1.800



porcs. Entren a la granja amb set quilos i en surten amb 105 de mitjana al final del cicle d'aproximadament cinc mesos. L'explotació pot gestionar dues entrades de garrins a l'any.



Raó social: Joan Cerdanya Cortina

Innovació: Producció de patata ecològica, plantes medicinals i cosmètica

Adreça: Joan Brudieu, 18, 25700 La Seu d'Urgell (Alt Urgell)

Telèfon: 650 54 33 51

A/e: Cerdanya.cortina@hotmail.com

Propietari: Joan Cerdanya Cortina

CULTIUS ECOLÒGICS, PLANTES MEDICINALS I COSMÈTICA ECOLÒGICA

Joan Cerdanya cultiva quinze hectàrees arrendades a Montan de Tost, en el municipi de Ribera d'Urgellet. Ha aconseguit crear una empresa agrària amb la certificació de cultiu ecològic que, a més de cultius tradicionals com la patata i el cereal, ha introduït el de plantes aromàtiques a partir de les quals elabora olis essencials de lavanda. Conrea també patates i tòfona negra. El seu punt més fort és la comercialització de productes cosmètics de les essències de lavanda i dels cereals. Comercialitza la seva producció en herbolaris, consultes, botigues de regals, farmàcies i cooperatives de consum, i es promociona en establiments rurals i fires com Biocultura de Barcelona, Ecosí de Girona i Fira Natura de Lleida. Les patates, les ven majoritàriament a través de la cooperativa Can Perol de Barcelona, en sacs de 25 quilos, en restaurants i en botigues especialitzades en productes ecològics.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

L'aposta de Joan Cerdanya manté l'activitat agrària a Montan de Tost amb la introducció de cultius alternatius, sense oblidar els tradicionals com la patata, els cereals i el farratge. Ha aconseguit millorar l'economia rural de muntanya, diversificar l'agricultura de la zona i crear treball temporal. L'empresa agrària continua creixent. Acaba d'adquirir un ramat d'ovelles per continuar diversificant la seva activitat.



TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Fa cinc anys, Joan Cerdanya va arrendar una hectàrea per cultivar tòfona. Va plantar alzines, roures i avellaners. Enginyer tècnic agrícola i amb un Màster en agricultura ecològica, en iniciar el seu projecte ha comptat amb ajuts del Departament d'Agricultura, avals dels seus pares i la col·laboració del seu oncle, de qui va aprendre el maneig de la maquinària. Per aguantar el creixement de les alzines, els roures i els avellaners, va començar a fixar-se en explotacions franceses de plantes aromàtiques. Descartant el romaní i la farigola, ha trobat en la lavanda l'empenta per al seu negoci de cosmètica ecològica, i ha començat a cultivar sàlvia amb la intenció de preparar xampú i colònia. D'arrendar una hectàrea, va passar a conrear-ne 15. De la finca, en surten 20.000 quilos de patates.



Raó social: Mas Can Barrina

Innovació: Modernització d'una granja de vaques i d'una altra de porcs, i instal·lació d'una planta de compostatge

Adreça: Mas Can Barrina, 08509 Santa Cecília de Voltregà (Osona)

Telèfon: 679 49 63 19

A/e: barrinot@hotmail.com

Soci: Eduard Vila Suñé

IMPULS EN LES GRANGES DE VAQUES I PORCS, I INSTAL·LACIÓ D'UNA PLANTA DE COMPOSTATGE

La incorporació d'Eduard Vila Suñé a l'empresa familiar ha donat un impuls a la granja de vaques de llet i a la de porcs on, arran de la implantació de la llei del benestar animal, hi ha instal·lat robots d'alimentació i el jaç de palla. L'explotació ha construït una planta de compostatge que, a més de solucionar la gestió de purins, és una font d'ingressos. Els Vila també han instal·lat una bassa de recollida d'aigües pluvials dels terrats, que alimenta el sistema d'aspersió per regar les seves terres. La construcció d'una nova sala de munyir, amb sala d'espera, enretiradors automàtics i mesuradors electrònics, un projecte cofinançat pel DAAM, ha permès passar de 60 a 180 vaques. Amb l'ajut del pla de millora energètica, l'explotació ha instal·lat aigua calenta a la sala de munyir i plaques solars tèrmiques.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

A la granja de vaques, la informatització de la producció làctia i el control dels zels n'han incrementat la productivitat, i, juntament amb la nova sala de munyir, n'han millorat també les condicions de treball, mentre que les plaques solars de la sala de munyir aconsegueixen un estalvi energètic molt important. Al marge dels resultats econòmics, és important el canvi d'una font energètica no renovable, com el gasoli, per una de renovable com és el sol, que implica una reducció de gasos a l'atmosfera. A la granja de porcí, els robots d'alimentació i el jaç de palla aconsegueixen beneficis econòmics, ja que no es gasta ni un cèntim de més en informatitzar les corbes d'alimentació ni en tècnics en poder controlar cada animal amb el xip que duu a l'orella. Benestar animal, seguretat laboral, preservació ambiental i millora de les condicions laborals en són altres beneficis. La planta de compostatge millora la rendibilitat econòmica de l'explotació i, a més de facilitar la gestió de les dejeccions, ha ampliat la llista de clients entre els agricultors de producció agrària ecològica.



TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Eduard Vila Suñé té 33 anys. Sempre ha viscut a Can Barrina, l'explotació que va comprar el seu avi patern en els anys quaranta. Des de petit, a diferència dels seus dos germans, va tenir clar que volia dedicar-se al negoci familiar. Es va incorporar a l'explotació en acabar el seus estudis de FP de la branca agrària a l'Escola Familiar Agrària de Quintanes i ha compaginat el treball amb els estudis d'Enginyeria Tècnica Agrària a la Universitat de Vic. Garantit el relleu generacional, l'explotació va créixer en nombre de porcs i vaques de llet sense incrementar la base territorial, 35 hectàrees. Aquesta circumstància, unida a la pressió mediambiental, va animar Eduard Vila a compostar els fems. El jove empresari ha buscat amb èxit la solució més òptima per aconseguir rendibilitat econòmica i mediambiental, el benestar dels animals i també el dels treballadors. L'aposta pel negoci familiar ha creat llocs de treball a l'empresa. Ha passat de tenir tres treballadors fixos a tenir-ne cinc i llocs de treball eventuais, la qual cosa els permet gaudir de dos dies de festa setmanals. Vila vol contribuir a la formació de joves del seu entorn i facilita pràctiques a estudiants de Veterinària o de l'Escola Quintanes. Des de fa cinc anys, el jove empresari participa també en l'explotació Ramaderia Escovilla, amb un grup d'amics il·lusionat en un negoci propi. També fa temps que forma part del Consell Rector de la Cooperativa Agrària de Vic i de l'Associació Frisona d'Osona.



Raó social: Tallers Ribacar, SL
Innovació: Sembradora pneumàtica
Adreça: C /Alemanya, 41 - 08700 Igualada (Anoia)
Telèfon: 93 8043387
A/e: info@tallersribacar.com
Gerent: Xavier Riba Bacardit
Socis: Jaume Gaya i Josep Carrer

BRAÇ DE SEMBRA ADAPTAT AL TERRENY

La necessitat mostrada pel Jaume Gaya, un jove agricultor emprenedor, de fer una sembradora que no tingués els problemes de les màquines que hi havien el mercat, va fer que sorgís la cooperació amb el Xavier Riba, tècnic en Automoció, i en Josep Carrer, enginyer de Telecomunicacions. El resultat d'aquesta col·laboració ha estat una sembradora pneumàtica que permet sembrar directament cereal, colza i algunes lleguminoses en un ample de treball de 6 metres. Es tracta de la sembradora 'Ocean', dissenyada i fabricada íntegrament per Tallers Ribacar amb la marca de nova creació Virkar, amb patent pel seu braç de sembra. Ha aconseguit el primer premi d'innovació a la Fira de Sant Josep de Mollerussa 2013. En el seu disseny ha miniaturitzat un gran nombre de peces i ha optat per algunes de desmuntables per tal de facilitar-ne l'ensamblatge o la substitució.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La sembradora consta d'un disc obridor, que prepara el terreny a la profunditat escollida a la vegada que talla la palla i que, a diferència de les màquines que només tenen disc, permet treballar en sembra directa sobre una major quantitat de material vegetal, ja que baixa a més profunditat i prepara el terreny per tal que agafi la llavor. La sembradora duu una central electrònica que facilita un sistema de control eficient. La disposició de pesos i posicions de les rodes aconsegueix una alta maniobrabilitat malgrat les seves dimensions. Permet que el tractor giri en rodó sense dificultat.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Xavier Riba Bacardit va fundar Tallers Ribacar l'any 2006. Es dedicava a la reparació de maquinària agrícola i industrial. El taller els permeté conèixer de primera mà els problemes de màquines d'altres fabricants i, amb una aliança amb dos socis d'Igualada, donar el salt a la fabricació de maquinària agrícola.





Edició:

Direcció General d'Alimentació Qualitat i Indústries Agroalimentàries
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural

Coordinació:

Josep Maria Masses Tarragó

Producció:

Rosa Matas

Correcció i assessorament lingüístic:

Joan Ignasi Elias Cruz

Grafisme i maquetació:

Hands On

Dipòsit Legal:

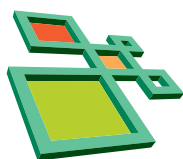
B. 27921-2013







Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural**



RuralCat

La comunitat virtual agroalimentària i del món rural

www.ruralcat.net



FEADER

