

## JOSEP SOLÀ

Presidente de la Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (Fecic)



*“Las alternativas vegetales, más que un reto, son toda una oportunidad para el sector de la carne”*

Con más de medio siglo de trayectoria en el sector de la carne, el nuevo presidente de Fecic, Josep Solà, sitúa como grandes retos de esta industria su adaptación a los nuevos hábitos de consumo, la transición hacia un modelo de producción más sostenible y el control de una amenaza que parecía olvidada, la Peste Porcina Africana.

Por Javier Mesa. Fotos: eE

**Como presidente de Fecic y con su larga trayectoria en el mundo de la carne, ¿cuáles considera que son los principales retos del sector y de Fecic en la actualidad?**

Tal y como he comunicado a nuestros socios, dentro del marco de actuación tengo claras tres líneas de trabajo a potenciar en relación a los retos prioritarios para nuestra organización y el sector. Continuar con el muy buen trabajo impulsado por Joan Cos-

ta, actualmente vicepresidente de Fecic, quien ha sido presidente de la federación los últimos seis años. Esto incluye, por un lado, cultivar una muy buena relación con los principales actores del sector para crear condiciones favorables para el desarrollo sostenible del sector cárnico y, por otro, potenciar el asesoramiento a nivel internacional tan valorado por las empresas. En segundo lugar, acompañar la Dirección de Fecic para dar

forma al plan de acción ideado para potenciar la sostenibilidad, la innovación y la competitividad del sector antes el nuevo escenario cárnico sea a nivel de mercado como de consumo. Y, por último, una monitorización minuciosa de la evolución de la Peste Porcina Africana (PPA) y de su posible llegada.

**¿Es posible que haya resucitado este fantasma del pasado para el sector?**

Sí. España la logró erradicar hace muchos años y casi se consiguió a nivel europeo, pero se han notificado en los últimos tiempos infecciones de jabalíes en algunos países de la Unión Europea. Se trata de estados como Bulgaria, Rumanía, Hungría o Polonia, a donde la enfermedad ha llegado desde Rusia y donde durante años se había mantenido acotada. Sin embargo, las alarmas saltaron con su detección en Bélgica, muy lejos de la frontera con Rusia. No se conoce bien el origen de la transmisión, pero en los últimos tiempos la enfermedad ha dado saltos extraños,

asociados cuentan con ya una línea alternativa para quienes no quieren comer carne o buscan reducir su consumo sin renunciar a su sabor. Sin duda más que un reto, es toda una oportunidad para expandir el negocio.

**¿Pasa el futuro por una reconversión de la industria hacia un modelo que compagine la producción de alimentos de proteína animal con otros de alternativas vegetales?**

Sí, hace tiempo constituimos un grupo estratégico en relación a esta materia para asesorar desde Fecic en todo lo relativo al nuevo escenario cárnico: nuevas fuentes de materia prima (algas etc.), nuevos procesos de elaboración y los retos a nivel de controles que plantea. En nuestro plan de acción en esta materia también incluimos un asesoramiento en cuanto a la distribución nacional, europea e internacional.

**¿Se consume menos carne?**

El consumo de carne no ha bajado mucho.

*“La Peste Porcina Africana es una espada de Damocles que tenemos encima. Su reaparición en España sería una debacle”*



*“Abogamos por una dieta equilibrada en la que la carne debe tener su rol como aporte de nutrientes compensado y sano”*



que no se corresponden con el movimiento natural de los animales salvajes. Ha aparecido en Italia y en alguna granja de Alemania. Es una espada de Damocles que tenemos encima y su reaparición sería una debacle para el sector, con cierre de mercados exteriores.

**¿Qué cambios ha vivido nuestra sociedad en relación con el consumo de carne?**

Nos enfrentamos a un nuevo escenario en el que el consumo de carne cada vez es más consciente. Por un lado, sobre lo sostenibilidad del sector: bienestar animal, seguridad alimentaria etc; y, por otro, el consumo se está combinando con un nuevo abanico de propuestas de productos muy innovador protagonizado por la proteína no cárnica. Desde Fecic acompañamos a las empresas en completar su modelo productivo para dar respuestas a los nuevos hábitos. Muchos

Lo que han cambiado son los hábitos de consumo. En la industria hemos tenido que trabajar mucho para renovarnos y poder ofrecer soluciones que hace años eran impensables. Nos adaptamos a los gustos de un consumidor que, si antes pedía salchichones gruesos, ahora exige formatos más pequeños a un euro. El español ha pasado de tener una pieza en la nevera que cortaba cada vez que iba a consumir a tener varios sobres o paquetes de menos tamaño que se abren a conveniencia.

**Parece que el segmento de consumidores ‘flexiterianos’ es el de mayores perspectivas de crecimiento. ¿Cómo debería adaptarse el sector a esta paulatina reducción de la ingesta de carne?**

La carne es mucho más que proteína. Para gustos, soluciones. Así como se inventó la cerveza sin alcohol, la industria está dispues-

ta a desarrollarse en la dirección que el consumo prefiera. Aunque siempre abogamos por una dieta equilibrada en la que la carne debe de tener su rol para tener una aportación de nutrientes compensado y sano.

#### ¿La carne disponible en el mercado es de mayor calidad en la actualidad?

Llevo más de 50 años en el sector y he visto cómo hemos evolucionado nuestro modelo productivo en favor de la seguridad alimentaria y el bienestar animal. Sin duda ahora tenemos más parámetros y controles que juegan a favor de la calidad, por no hablar que, en materia porcina, somos los segundos exportadores para China, es decir nuestra calidad es reconocida también fuera de España.

#### Ha mencionado a China, que ha apostado por aumentar su producción con las 'macrogranjas'. ¿Existen en nuestro país?

Vamos a ser pulcros. El término *macrogran-*

ta nueva medida es una muy buena oportunidad para demostrar el trabajo bien hecho que incluye el bienestar animal. Esperamos que esta medida ayude a comunicar de manera más verídica la profesionalidad del sector que a veces es acusada y sobre todo en las redes sociales.

#### ¿Cómo se presenta el 2022 para la industria de la carne en un contexto marcado por el aumento de los costes de producción?

Todo lo enmarco, con el permiso de la incertidumbre de los mercados, en un panorama de recuperación económica. Además, hay que sumarle la nueva realidad geopolítica y esto afecta, y mucho, al sector alimentario. Los elevados costes de producción y logísticos (transporte) derivados del aumento del gasto energético, la inflación en aumento y la escasez de materias primas (los cereales), son elementos estructurales que afectan al desarrollo sostenible de la actividad. Así como el Covid aceleró la digitalización, este

**“La capacidad de innovación y los controles del sistema intensivo lo convierten en el modelo más sostenible”**

**“El actual contexto económico está acelerando los planes para hacer viable la estrategia del campo a la mesa”**



ja no existe en el Diccionario de la RAE. El modelo productivo español cárnico se divide entre intensivo y extensivo. El intensivo, debido a su alta capacidad de innovación y a la presión de protocolos y controles de calidad y seguridad alimentaria, seguramente acaba siendo la más sostenible. El término *macrogranja*, más propio de redes sociales, hace referencia a un modelo aparecido en China donde se han construido edificios de varios pisos para criar cerdos. Pero incluso allí, son apenas una decena.

#### ¿Qué opinión le merece la obligación de instalar cámaras en los mataderos?

Nuestros asociados se caracterizan por tener una vocación internacional y, de cara a la correcta certificación para hacer posible las exportaciones, ya tienen instalados protocolos que cuentan con el uso de cámaras de vídeo desde hace años. Para nosotros es-

contexto está acelerando todos los planes estratégicos para hacer sostenible (viable) la estrategia *del campo a la mesa*, que es el centro del *Green Deal*, el pacto que aboga por un sistema alimentario justo y respetuoso con el medioambiente.

#### ¿Es este el gran reto del sector?

El reto está en potenciar la sostenibilidad a nivel de viabilidad de negocio y producción y la innovación para satisfacer las nuevas tendencias de consumo de proteínas no cárnicas. Los fondos Next Generation se idearon para impulsar la recuperación económica, ahora bien, teniendo en cuenta el panorama actual, sería bueno reorientar los objetivos para favorecer el desarrollo sostenible del sector cárnico. Más allá de impulsar la digitalización, que seguramente tendrá un impacto positivo, todos nos estamos adaptando al nuevo escenario.