

Sector porcí osonenc: els esforços per avançar en sostenibilitat

Gepork, Patel, Splendid Foods i ERRE de Vic, empreses referents del sector a la comarca, exposen les millors pràctiques en sostenibilitat

Vic, 3 de juny de 2024-- El sector de producció porcina segueix desenvolupant i implementant solucions per millorar l'eficiència i la sostenibilitat en tota la cadena de valor. A Osona, el sector agroalimentari és clau en l'economia i representa el 20% de les empreses, el 28% dels treballadors i el 51% de la facturació (segons dades del MITECO). Més concretament, el sector porcí representa aproximadament un terç de l'economia comarcal, segons l'Observatori Socioeconòmic d'Osona. Així, amb motiu del Dia Mundial del Medi Ambient (5 de juny), fem un repàs de les empreses del sector, compromeses, que impulsen dia a dia nombrosos projectes per millorar la sostenibilitat. La reducció de les emissions de CO₂, del consum d'aigua, així com la utilització d'energia verda i neta o la reutilització d'aquesta, son algunes de les iniciatives més rellevants.

Del total de gasos d'efecte hivernacle emesos a Espanya, el 2,58% s'atribueix al sector porcí, segons fonts d'INTERPORC en base a dades del Ministeri de Transició Ecològica. La reducció d'emissions per porc de capa blanca ha estat d'un 43,6% en el període entre 1990 i 2022. Durant el mateix interval de temps, s'ha reduït un 30% el consum d'aigua per quilo de carn produït. De fet, a diferència del que molts poden pensar, el total d'aigua consumida l'any pel sector porcí equival només el 0,05% del total d'aigua disponible a Espanya.

A Catalunya, el sector està explorant nous formats de reutilització d'energia i generació d'energia verda. Les opcions que ofereixen les plantes de biomassa, de biogàs o fins i tot de biodièsel, estan obrint pas a noves iniciatives.

Patel del Grup Vall Companys: reutilització energètica

L'escorador porcí Patel SAU, del Grup agroalimentari Vall Companys, està impulsant iniciatives rellevants en sostenibilitat. En destaquen l'aprofitament de la calor generada durant la crema del pèl, per preescalfar l'aigua que va cap a les calderes. Així, s'aconsegueix reduir considerablement l'energia utilitzada per escalfar. També s'està treballant en el projecte d'instal·lació d'una bomba de calor per reduir el consum de gas natural i en un altre per aprofitar els residus de la planta per obtenir-ne biogàs. Patel compta amb una estratègia d'autoabastiment energètic amb plaques fotovoltaïques que complementa amb energia verda comprada amb garanties d'origen. A la vegada, en els darrers anys ha aconseguit una reduir un 10% el consum d'aigua. Finalment,



la companyia ha elaborat un projecte per l'aprofitament d'aigua filtrada i clorada per rentar camions i quadres que, un cop s'implementi, suposaria una reducció del 20% del consum d'aigua.

Gepork: sostenibilitat logística

El Grup Gepork, referent en veterinària a la comarca, ha instal·lat plaques solars, reduint l'empremta de carboni en un 35% i contribuint a la reducció de CO₂ i del consum elèctric. Compten amb un nou centre logístic, equipat amb el sistema Skypod by Exotec, dissenyat per ser un 80% més eficient energèticament que un sistema d'automatització convencional. El 55% de l'energia utilitzada és energia verda i disposen d'una caldera de biomassa per escalfar grans volums, com els magatzems i les granges. A més, contribueixen a reduir la pèrdua de diversitat biològica a través de l'eliminació de raticides amb anticoagulants.

ERRE de Vic: edificació verda i sostenible

Des de 1952, ERRE de Vic elabora productes càrnics de manera tradicional amb un mètode propi i personal. A banda d'estar compromesos amb la tradició, també ho estan amb el medi ambient. L'empresa compta amb el 100% energia verda entre auto abastiment i garanties d'origen. Gràcies a la seva instal·lació de plaques solars, la planta de Seva té una autonomia energètica del 12%. L'edifici compta amb la certifi-



cació BREEAM, pionera en el sector a Catalunya, avalat pel Consell per l'edificació sostenible a Espanya.

Splendid Foods: gestió forestal sostenible

Splendid Foods, societat propietària de Can Duran, El Angel, Casa Sendra i Bofill Ecològic, ha iniciat enguany un projecte per reduir el 50% el consum d'aigua amb objectiu a 2025. Aquest repte s'està treballant a les àrees de neteja, amb un sistema de reaprofitament de l'aigua amb els sistemes de refredament. També ha instal·lat plaques solars, que els ha permès generar el 26% del consum de l'any anterior. A més, des de 2010, quan la família Garcia-Gassull Beulas va adquirir Splendid Foods, s'ha aconseguit

protegir el bosc que els envolta. La companyia gestiona les seves finques forestals (200 Ha) sota el mètode certificat "Gestió Forestal Sostenible", que garanteix una gestió eficient per a la prevenció d'incendis, la generació d'ocupació en el medi rural i la conservació de la biodiversitat.

En resum, les empreses del sector porcí osonenc estan avançant fermament cap a la sostenibilitat. Amb la seva aposta per la reutilització d'energia, l'adopció de fonts d'energia renovable i les iniciatives d'economia circular, no només estan minimitzant el seu impacte mediambiental, sinó que també estan contribuint activament a la conservació del medi ambient i a una producció d'aliments més sostenible de la comarca d'Osona.