

Congreso Nacional de Agroalimentación



Alimentos más saludables y que eviten la obesidad, retos de la industria alimentaria

Doscientos expertos de toda España analizan las claves del futuro del sector

El gurú agroalimentario Kees de Gooijer analizó diferentes estrategias europeas contra la obesidad

M. CARMEN GARDE

Pamplona

El 17% de los españoles es obeso según la Encuesta Europea de la Salud. "La obesidad va camino de convertirse en un problema de salud pública de primer orden", subrayó ayer en Pamplona el director de la Fundación Food & Nutrición Delta, el holandés Kees de Gooijer durante el I Con-

greso Nacional de Agroalimentación, que se celebra en Pamplona y al que asisten 200 personas. El experto, cuya fundación es una organización creada entre la industria, las universidades y el Gobierno holandés, expuso que uno de los retos a lo que se enfrenta la industria alimentaria es la innovación para lograr alimentos más saludables. "Alimentos menos calóricos o con menos calorías, con menos grasas saturadas y con menos sal y azúcar. La industria agroalimentaria está reformulando muchos de sus productos".

Considerado uno de los gurús europeos del sector agroalimentario, Kees de Gooijer dijo que los

consumidores valoran cada vez más la salud y, como ejemplo, cito que los quesos bajos en sal en Holanda han aumentado en más de un 10% sus ventas. No obstante, reconoció que la crisis ha alterado los hábitos de consumo. "La crisis propicia más la obesidad porque el criterio de precio se impone al criterio salud".

Impuestos o formación

Sobre el esfuerzo que supone a una empresa innovar, el experto indicó que uno de los problemas es que las marcas blancas "copian" rápidamente las innovaciones con éxito. "O se va al mercado muy rápido con una buena marca y se va por delante de la marca

blanca, o se trabaja con la marca blanca".

Kees de Gooijer habló de las estrategias europeas contra la obesidad. Planteó que la Unión Europea anima a todos los países a combatir la obesidad, aunque dudó de que "a corto plazo" vaya a endurecer la normativa. En su intervención, repasó los programas desarrollados en diferentes países de Europa en la lucha contra el sobrepeso. Entre ellos, dijo que mientras Holanda ha apostado por distinguir a los alimentos más saludables con un logotipo otros como Francia y España han planteado programas de educación y formación a la población para fomentar una alimen-

tación más saludable "enseñando a los niños a cocinar y a seleccionar los alimentos sanos. Sobre la dieta mediterránea fue tajante. "El problema es que en el Mediterráneo la gente no sigue la dieta mediterránea. Grecia tiene uno de los niveles más altos de obesidad".

La política más novedosa es, según dijo, la que ha puesto en marcha Dinamarca, donde han subido los impuestos a los productos con más grasas y los han bajado a los alimentos "más sanos". "Aún es pronto para ver su resultado. Personalmente, no me gusta. Podría ser el fin del jamón pata negra por su alto contenido en grasa. Me parece una locura".



El congreso sobre agroalimentación persigue dar las claves del futuro del sector. Asistentes a las conferencias.

CALLEJA

Un sector con 700 empresas y que factura 2.600 millones al año

la agroindustria en Navarra agrupa a más de 700 empresas que facturan unos 2.600 millones al año y dan empleo a 12.000 personas. El presidente del Gobierno, Miguel Sanz, ofreció estos datos en la inauguración del congreso. Destacó que el sector agroalimentario es clave en el futuro económico de la Comunidad y así se recoge en el Plan Moderno, para lo que el Gobierno apoya la investigación en el sector a través de organismos y empresas públicas, institutos tecnológicos y universidades. En 2010, el sector agroalimentario fue uno de los más activos en inversiones con 261,6 millones de euros (el 75% de esa inversión fue por iniciativa privada) y de manera creciente está enfocado al mercado internacional con el que registra una balanza comercial positiva porque exporta un 71% más de lo que importa.

Alta presión y microondas, nuevas técnicas para conservar alimentos

M.C.G.

Pamplona

Calentar un alimento para lograr una conserva o congelar son técnicas tradicionales de conservación de alimentos. Sin embargo, los consumidores se deberán ir familiarizando con nuevas técni-

cas que de conservación de alimentos. "Se va a tratamientos menos agresivos, que maten los microorganismos que hacen que se estropee el alimento, pero que mantienen mejor las características de olor y sabor del alimento". La responsable de Tecnología de los Alimentos, del Área

I+D+i-Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), Silvia García de la Torre, citó la alta presión y el microondas como técnicas emergentes. "Consiguen una mayor calidad del alimento. Ya se están empleando en batidos y embutidos y tienen gran proyección".

Nace Chil, una nueva red social especializada en agroalimentación

El congreso sirvió de marco para presentar la nueva red social especializada en el sector agroalimentario. Se llama Chil, tiene ámbito europeo y hace poco más de un mes que ha echado a andar en España. Ayer habló de ella la directora de la Cátedra Pascual Carrión de la Universidad Politécnica de Madrid, Beatriz Recio Aguado. En su charla, bajo el título "Nuevas herramientas para la gestión tecnológica de Pymes Agroalimentarias", aseguró que es necesario que las empresas utilicen las redes sociales para relacionarse de una manera diferente con los consumidores, con sus proveedores, etc. "Las redes sociales hacen más transparente la empresas agroalimentaria al consumidor y favorecen el comercio electrónico".

El 10% de las patentes de Navarra las genera el sector agroalimentario

Tres empresas navarras como Lacturale, Goikoa y Grupo AN relataron sus experiencias innovadoras

Para Martí Fluxá (Leche Pascual) el mercado "está plano, no crece ni en valor, ni en volumen"

PILAR MORRÁS
Pamplona

La sesión de tarde del Congreso nacional de Agroalimentación que se celebra ayer y hoy en Pamplona se centró en la innovación. Para ello se invitó a varias empresas a exponer algunos casos prácticos. Aunque pocas desvelaron grandes secretos. La mesa estuvo moderada por el director general de Desarrollo Rural del Gobierno de Navarra, Jesús María Echeverría Azcona, que señaló que "el 10% de las patentes que se consigue en Navarra son del sector agroalimentario". A su juicio, los casos prácticos expuestos demuestran "que la innovación es más cuestión de mentalidad y de actitud, que de conocimiento".

Jiménez dio paso a una primera intervención a cargo de Ricardo Martí Fluxá, presidente del Instituto Tomás Pascual para la Nutrición y la Salud, que desgranó la internacionalización del grupo Leche Pascual en Venezuela y Sudáfrica, aprovechando las ventajas de un producto específico (yogur pasteurizado de larga vida) fácil de adaptarse a los gustos de otros mercados. Recomendó salir al exterior "siempre con cautela, a pequeños pasos, y sobre todo buscar socios locales".



Fermín Cilveti Vidaurreta (Lacturale); Alberto Jiménez Mutiloa (Goikoa), M^a José Fernández Iráizoz, directora proyectos Anain; Jesús M^a Echeverría, director de Desarrollo Rural y Jesús Sarasa Murugarren (AN) CORDOVILLA

En España aseguró "estamos en un mercado plano que no crece ni en valor, ni en volumen" y donde el consumidor se retrae por la crisis frente "al avance imparable de las marcas blancas".

Tras él, se configuró una mesa de experiencias navarras, que concitó al director gerente de Grupo AN, Jesús Sarasa Murugarren; el director general de Embutidos Goikoa, Alberto Jiménez Mutiloa, el director gerente de Lacturale, Fermín Cilveti Vidaurreta, y la directora de proyectos de la Agencia Navarra de la Innovación (Anain), María José Fernández Iráizoz, que relataron sus respectivas experiencias en materia de innovación alimentaria.

Sarasa (AN): "Lo del cambio climático y el CO2 es un invento de las eléctricas"

Entre las intervenciones, destacó la de Jesús Sarasa, director gerente de Grupo AN, formado por 140 cooperativas de seis CCAA, que facturará 600 millones este año. Dijo que "no cree en absoluto que el CO2 sea el culpable del cambio climático" sino que "esto es un invento de las compañías eléctricas y del negocio de las renovables". También debatió con los asistentes en el turno de preguntas sobre la "huella de carbono": una tasa que barajan implantar algunos países en la UE y que penaliza el mayor coste de producción y transporte en términos de emisiones de CO2 de unos alimentos frente a otros. "Estas cosas hay que verlas en términos de dinero y no de medio ambiente", invitó el directivo, para quien se trata de una "muralla defensiva" de los países del norte y centro de Europa frente a los del sur y Marruecos, cuyos productos "perderán competitividad" al pagar un arancel porque requieren mayor transporte. "Estamos en contra de la implantación de esos procesos, porque nos van a perjudicar sí o sí. Otra cosa es que no estemos preparados. Porque es probable que sea inevitable", dijo.



Jorge Jordana

CEDIDA

"La ciencia por sí sola no resolverá el hambre del mundo"

• Un experto dice que los 60 litros de etanol (hecho con maíz) de un depósito es la energía que necesita un humano para vivir un año

El marco del I Congreso Nacional de Agroalimentación, organizado por el colegio de ingenieros agrónomos de Navarra, Aragón y País Vasco, sirvió para homenajear a Jorge Jordana Buttica de Pozas, ingeniero agrónomo que dirige la Federación española de Industrias de Alimentación y Bebidas desde su creación en 1977. En su ponencia, Jordana afirmó que "la ciencia por sí sola no va a resolver el problema de alimentación del planeta. Hay otros condicionantes. Pero lo que es seguro es que no se va a resolver sin nosotros", dijo a los ingenieros agrónomos. Dijo que el precio del maíz "ya no lo decide el mercado. Lo marca la gasolina: 5 kilos de maíz son un litro de etanol. Y los 60 litros de un depósito, es el equivalente de energía que necesita para vivir un humano todo un año".

Grupo AN compra la falcesina Unfasa

• La conservera falcesina, dedicada al tomate, con 60 empleos, pertenecía al 55% a Napal, en concurso, y al 45% a otros socios

P.M. Pamplona

Grupo AN ha cerrado esta semana un acuerdo para la compra de Unfasa, la conservera de Falces, que emplea a unas 60 personas en campaña y se dedica fundamentalmente a la transformación de tomate, indicó ayer el gerente del grupo cooperativo, Jesús Sarasa.

Unfasa, fundada en 1979, pertenecía actualmente en un 55% a Conservas Napal, empresa de Valtierra que se halla inmersa en un concurso de acreedores desde finales de 2010. El 45% se lo repartían otros socios minoritarios. La venta del 100%, cuyo precio no quiso hacer público, ha sido pactada por

AN con los administradores y la propiedad.

Unfasa "está en beneficios", indicó Sarasa, y tiene capacidad para producir de 38.000 a 40.000 toneladas de tomate, en formato grande (a partir de 10 litros) que sirven de materia prima para otras industrias, como base de salsas de tomate, o para el sector de hostelería. Exporta todo, fundamentalmente a la Unión Europea.

Para Grupo AN, esta industria servirá de complemento a la planta que ya tienen en Castejón, Riberega, con capacidad para 30.000 ó 32.000 toneladas, especializada en formato pequeño, de kilo o medio kilo, para el gran consumo. Además, "es una salida para el tomate de nuestros agricultores en los nuevos regadíos del Canal de Navarra. Falces está en el pie de la nueva zona regable".

Goikoa salva fuera la caída del mercado

• La firma de embutidos de Sangüesa exporta un 30% de las ventas y hace también marca blanca, pero éstas no crecen

P.M. Pamplona

El recurso de Goikoa, empresa de embutidos de Sangüesa con unos 100 trabajadores, ha sido exportar, expuso su director Alberto Jiménez Mutiloa, tercera generación de directivos de esta empresa familiar que nació de la carnicería que regentaba su abuelo Eugenio en Sangüesa. La empresa produce 7.000 toneladas de embutido, de cerdo, de los que el 60% son producto loncheado o en formatos de libre servicio (envases de hasta 200 gramos). Un tercio lo sigue sirviendo en piezas. Factura 30 millones de euros anuales. El año pasado, el 25% de su negocio pro-

cedió de la exportación. Sus principales mercados exteriores están en Europa: Francia, Alemania, Reino Unido, Bélgica y Portugal. "En lo que va de año, supone ya un 30%", dice su director. "La exportación está paliando la caída del mercado nacional" donde su facturación se ha reducido un 10% desde 2008. "Vendemos mucha marca blanca pero no notamos que haya un crecimiento de ventas, como se dice, al menos en este producto" afirma. Eroski, Consum, El Corte Inglés, Gadisa o Ahorra Más son algunos de sus distribuidores de marca blanca. El 40% de su producción. El otro 60% es Goikoa. La marca pretende situarse en una "franja de calidad/precio buena", pero "nunca busca el precio más barato", dice. La distribuyen "cadenas que dan más valor a la calidad".

Todos quieren alojar la planta de Lacturale

• Varios municipios de Navarra y la ciudad Agroalimentaria de Tudela se han ofrecido para ubicar la envasadora

P.M. Pamplona

SAT Lacturale nació en octubre de 2008. Es la primera empresa de España en producción de leche integrada, un sistema certificado a medio camino entre la producción convencional y la ecológica. La SAT comercializa la leche de las 25 explotaciones ganaderas navarras socias. Su director general, Fermín Cilveti Vidaurreta, explicó que los ganaderos producen 30 millones de litros al año, de los que 10 se comercializan envasados con las marcas Lacturale, para consumidores, e Igara, para hostelería (horeca). El resto se vende a granel, sobre todo a Leche Pascual.

Cada año pesa más la venta envasada. En 2010, el doble, con 4.500.000€. Lacturale facturó 9 millones en 2009, 10,5 millones en 2010 y prevé 12,5 en 2011. "Desde hace 8 meses estamos comercializando fuera de Navarra, en Guipúzcoa, Alava, La Rioja, Huesca y parte de Zaragoza", dice Cilveti. Ahora quieren abrir una delegación en Canarias. Con 15 empleados, la empresa envía a envasar la leche a una planta de leche ecológica en Cantabria. "El objetivo es llegar a un volumen de ventas que justifique una inversión en Navarra para crear empleo aquí", dice Cilveti. "Teóricamente ya estamos, pero creemos crecer algo más para asegurar que el proyecto es viable". De momento, lo que le sobran son novios. Varias localidades, desde Tudela a Lekumberri y la Barranca quieren alojar la planta.