

La transformació artesana del productes agraris de la Zona del Montsec

Ignasi Aldomà. 2003

(Part d'un encàrrec més general del Consorci del Grup d'Acció Local Montsec Sostenible, amb Romà Pujadas)

La transformació artesana del productes agraris de la Zona del Montsec.....	1
El sector agrari i les activitats agroalimentàries a la Zona del Montsec	2
Forests i aprofitaments forestals	2
La mel i els seus derivats.....	5
Les tòfones i es seus derivats	10
Les herbes medicinals i aromàtiques	14
Fruits silvestres; mermelades i confitures.....	18
Les principals produccions agrícoles	23
L'olivera i l'oli.....	25
L'ametlla i els seus derivats.....	29
La vinya i l'elaboració de vi	33
Les principals produccions ramaderes.....	38
Derivats carnis; els embotits	42
Els derivats de la llet i els formatges.....	47
Les piscifactories.....	52

El sector agrari i les activitats agroalimentàries a la Zona del Montsec

El sector agrari continua sent la base de l'economia de la zona del Montsec, tot i que el nombre d'explotacions s'ha anat reduint d'una manera inexorable: de les 2274 de 1982 s'ha passat a les 1746 de 1999, amb una reducció de gairebé el 25%.

Quadre 1: L'evolució de les explotacions agràries

Municipi	Nombre explotacions			Índex variació	
	1982	1989	1999	1982-99	1989-99
Àger	203	138	107	52,7	77,5
Alòs de Balaguer	46	41	37	80,4	90,2
Artesa de Segre	295	294	322	109,2	109,5
les Avellanès i Santa Linya	182	151	143	78,6	94,7
la Baronia de Rialb	44	63	64	145,5	101,6
Camarasa	206	213	206	100,0	96,7
Foradada	60	58	64	106,7	110,3
Ivars de Noguera	83	62	54	65,1	87,1
Os de Balaguer	179	180	133	74,3	73,9
Ponts	90	89	80	88,9	89,9
Tiurana	37	31	6	16,2	19,4
Vilanova de Meià	169	170	101	59,8	59,4
Castell de Mur	73	90	47	64,4	52,2
Gavet de la Conca	180	166	104	57,8	62,7
Isona	308	252	212	68,8	84,1
Llimiana	90	73	43	47,8	58,9
S. Esteve de la Sarga	66	68	29	43,9	42,6
Total Àrea del Montsec	2274	2108	1746	76,8	82,8

Font : Elaboració pròpia amb dades de l'IEC

La ramaderia té un pes desigual segons àrees però és un puntal fonamental per al manteniment de moltes explotacions agràries. Tanmateix, les xifres permeten observar una doble tendència. El volum de l'activitat ramadera ha anat augmentant amb els successius censos ramaders, però en canvi, la quantitat d'explotacions amb ramaderia ha anat disminuint, passant de les 1117 de 1982 a les 503 de 1999.

Un nombre més reduït d'explotacions amb ramaderia mouen un volum de negoci molt més important que anys enrere. La lectura negativa és que molt petits ramaders han hagut de plegar posant en qüestió la supervivència d'un nombre important d'explotacions agràries.

Forests i aprofitaments forestals

La major part del territori del Montsec sostenible és de característiques forestals, pràcticament les tres quartes parts, i es correspon amb l'espai abastat per la Llei Forestal de Catalunya. Aquest territori presenta un recobriment natural de característiques diferents que determinen els usos o les possibilitats d'ús d'aquest territori.

- La superfície recoberta de masses arbòries representa una mica més de la meitat de l'espai forestal i es troba en augment, per bé que els aprofitaments forestals del bosc s'han reduït considerablement.
- Per les dificultats dels sòls o com a resultat de l'explotació intensiva del passat, els matollars i altres formes degradades de vegetació ocupen encara gran extensions del territori forestal de la zona.
- Les àrees considerades estadísticament com a pastures constitueixen pròpiament pastures seques de feble productivitat farratger i un aprofitament molt extensiu, que serien equiparables a les brolles i altres àrees de vegetació baixa i/o de cobertura arbòria poc densa.

Quadre 2. Explotacions i territori forestal.

	Explotacions amb terrenys forestals	Total superfície forestal en hectàrees	% de la superfície censada amb ús forestal	Superfície forestal ocupada per boscos	Superfície forestal ocupada per matolls, brolles i erms
Municipi	1999	1982	1999	1999	1999
Àger	103	11015	12472	83,6	6404
Alòs de Balaguer	34	4480	7128	93,2	1351
Artesa de Segre	285	5578	7251	51,6	4011
Avellanès i Santa Linya, les	127	5580	5905	69,5	4632
Baronia de Rialb, la	60	3165	10454	82,5	9057
Camarasa	145	10356	6391	67,7	3404
Castell de Mur	29	5149	4353	82,5	2976
Foradada	60	1037	3041	71,3	339
Gavet de la Conca	76	5328	5899	65,7	2950
Isona i Conca Dellà	160	8655	6482	56,3	3440
Ivars de Noguera	37	1995	1831	67,9	321
Llimiana	35	2192	2794	76,2	1327
Os de Balaguer	110	12211	11010	83,2	7863
Ponts	62	1068	1143	54,3	759
Sant Esteve de la Sarga	21	7345	6837	88,0	4975
Tiurana	6	527	1125	92,2	222
Vilanova de Meià	96	4460	8343	81,2	3703
Total Àrea del Montsec	3445	92123	104458	73,5	59733

Font : Elaboració pròpia amb dades de l'IEC

En qualsevol cas, les forests aporten gran nombre de recursos, que, malgrat el deteriorament i abandonament que afecta aquestes àrees, representen encara una font d'ingressos bàsica per a la zona i tenen un gran potencial d'aprofitament.

- Els aprofitaments fustaners per a la construcció, mobles i similars són pràcticament nuls a la zona i només en punts obacs de la serra i cap a la part de la Baronia de Rialb apareixen pinedes susceptibles de tala sistemàtica.
- Els aprofitaments de fusta per a llenya sí encara són comercialment actius, combinats amb la venda de llenyes de conreus arboris.

- Altres aprofitaments fustaners i similars com ara les carboneres o l'aprofitament per treballs artesans de fusta (les forques d'Alentorn) queden tot just en el record, per bé que no deixen de tenir encara un potencial d'aprofitament.
- Els subproductes del bosc ofereixen una gamma amplíssima de possibilitats de recollida, moltes d'elles en actiu, a començar pel bolets. Al Montsec es recullen rovellons, mucoses, camagroc o fredolics a les obagues i en no gaire quantitat; en canvi sí és important la presència de bolets hipogeus.
- Altres subproductes forestal són també abundants, com les herbes aromàtiques i medicinals, petits fruits boscos, mel i altres productes de les abelles. A partir d'aquests productes s'elaboren diversos derivats artesans.
- La caça és una altra activitat destacada a la zona, tant la caça major com la menor, i els productes obtinguts de la caça podrien ser objecte d'aprofitaments diversos, per bé que sempre a una escala limitada.
- Molt menors són les possibilitats de la pesca, per bé que en aquest cas queda l'alternativa de l'aqüicultura.

No és fàcil confeccionar-ne una llista exhaustiva i, en qualsevol cas, s'analitzen tot seguit les activitats forestals que presenten un major interès a la zona.

Quadre 3. Evolució de les explotacions apícoles i ruscós.

Municipi	Apicultors		Ruscós	
	1982	1999	1982	1999
Àger	6	4	235	221
Alòs de Balaguer	5	1	74	60
Artesa de Segre	50	3	103396	570
Avellanès i Santa Linya, les	8	2	194	218
Baronia de Rialb, la	7	0	32	0
Camarasa	1	3	300	1082
Castell de Mur	3	1	36	2
Foradada	0	1	0	2
Gavet de la Conca	4	1	146	60
Isona i Conca Dellà	0	3	0	468
Ivars de Noguera	1	0	3	0
Llimiana	1	0	8	0
Os de Balaguer	10	0	677	0
Ponts	0	1	0	30
Sant Esteve de la Sarga	9	2	73	24
Tiurana	0	0	0	0
Vilanova de Meià	6	1	36	23
Total Àrea del Montsec	111	23	105210	2760

Font : Elaboració pròpia amb dades de l'IEC

La mel i els seus derivats

L'apicultura és una activitat amb gran arrelament a tota la Zona de Montsec Sostenible, on hi ha hagut històricament una quantitat important d'apicultors, i un nombre molt més reduït d'envasadors, que actualment es troben a Os de Balaguer i Sant Miquel de la Vall.

Segons la procedència es pot parlar de tres tipus de mels, dels quals la més freqüent al Montsec és la de milflors o polifloral. L'obtenció de mels monoflorals resulta més difícil pel curt període de floració de les plantes, tot i que l'abundància de romaní fa viable l'obtenció de mel d'aquesta varietat i amb més cura i dedicació també se n'obtidrien altres com les de farigola, timó o trepadella. Una mica més difícil per la barreja floral és l'obtenció de mel de melat a partir de les alzines, que resulta una producció també molt anyivola.

La mel és el principal producte que s'obté de les abelles i pot ser objecte de diferents presentacions, amb bresques, amb fruits com ara nous; però la mel no és l'únic:

- Abans havia estat molt més important la cera, que avui dia s'aprofita molt poc per a la fabricació de ciris i troba també alguna sortida en la indústria farmacèutica i de cosmètica.
- Un altre producte destacable és la gelea reial, que tot i el preu elevat es produeix en petita quantitat i és de difícil extracció.
- La recol·lecció del pol·len que apleguen les abelles és també una activitat paral·lela que dona un producte apreciat per la tradició naturista.
- Entre els múltiples derivats de la mel, a nivell local es pot destacar el *mostillo*, que resulta de la barreja de l'últim residu de l'extracció de la mel amb farina i nous.
- A banda cal comptar l'interès econòmic que poden tenir els ruscós com a pol·linitzadors i de l'aprofitament rar del verí o la cria de reines.

Àrees de la Zona del Montsec amb presència de l'activitat apícola

L'abundància i diversitat de la flora mediterrània fan de l'àrea del Montsec una zona ideal per a la producció de mel, i l'activitat té una llarga tradició a totes les poblacions de la zona.

- Els anys 1960 i 1970 són els de màxim esplendor, quan molts pagesos tenien un centenar d'arnes com a activitat complementària i alguns d'ells, particularment al municipi d'Artesa de Segre, s'hi dedicaven de manera preferent i arribaven a produir entre 12 i 15 tones anuals de mel.
- A principi dels anys 1980 es comptaven unes 8 explotacions dedicades de manera preferent a l'apicultura i moltes altres explotacions que la tenien com a activitat complementària; però l'activitat havia experimentat ja una forta davallada.
- Actualment no queda cap apicultor important, per bé que apareix algun jove que comença a instal·lar arnes, tot aprofitant subvencions comunitàries.

La zona del Montsec s'ha convertit fonamentalment en una zona de pas en la transhumància dels apicultors que pugen del Perelló o d'altres punts de València i el litoral, i darrerament apareixen també apicultors francesos. Del Montsec s'aprofita la florida del romaní, entre els mesos de març i abril, i després els ruscós es traslladen cap als prats de muntanya i/o algunes àrees de conreu. Eventualment, els comerciants de mel locals compren la mel dels apicultors transhumants.

Empreses presents:

Alemany ; Miquel Alemany d'Os de Balaguer. És la principal empresa de la zona que parteix d'una tradició familiar en la comercialització de mel iniciada els anys 1930. A partir de 1975 comencen l'envasat de mel per a comercialitzar-la amb marca i actualment produeixen mel de milflors i monoflorals, que compren en diferents àrees de l'estat. A més comercialitzen diferents presentacions, mel amb nous, caramels de mel, gelea reial, pol·len i també tota la gamma habitual de torrons, on la mel és un ingredient important.

L'Àvia Clementina; Jordi Martí de Sant Miquel de la Vall. Començà a temps parcial com a apicultor l'any 1986 i l'interès per la comercialització directa de la mel l'ha portat a constituir una empresa on treballen habitualment unes cinc persones. Comercialitzen mel milflors i monofloral procedent de diversos indrets de l'estat, i en segon lloc pol·len (15 tones anuals). També oli i allioli de codony en envasos. Envasa amb l'etiqueta de distintiu de qualitat, Denominació Comarcal Pallars Jussà. Casa Bonet de Camarasa; comercialització de la mel casolana.

Característiques i abast territorial de la demanda

La mel és un producte difós per gairebé tots els països i continents, mentre Espanya és el principal productor de mel dins la Unió Europea seguida per Grècia, i la principal àrea productora mundial és Àsia. El principal consumidor és el mercat alemany, al qual arriba també la petita part que exporten les empreses locals.

Les dues empreses principals de la zona escolen la seva producció envasada en el mercat català, a través de les cadenes d'alimentació en un cas, i a través de les botigues dietètiques en l'altre. Alemany d'Os de Balaguer prepara també producció en bidons per a la indústria torronera de Xixona i per industrials de l'estat francès.

La venda directa en el lloc de producció o en mercats té un pes insignificant per a les dos empreses principals i, en canvi, és la sortida principal dels petits envasadors familiars de la zona.

Estacionalitat:

La flora aprofita per les abelles permet cobrir tot el cicle anual dins la mateixa zona del Montsec; però es produeix un pic molt destacat en els mesos de març i abril amb la florida del romaní, mentre la resta de l'any es poden presentar periòdicament moments d'escassetat.

Els ruscos aturen pràcticament la seva activitat durant els mesos de gener i febrer i en aquest mesos i els immediats no s'obté mel. La mel és un producte fàcil de conservar, de manera que se'n pot trobar i comprar tot l'any.

Associacions i interlocutors:

La importància de la producció local feu que a principi dels anys 1980 es constituís una cooperativa de l'Agrupació d'Apicultors Lleidatans amb seu a Balaguer amb la intenció d'envasar i comercialitzar la producció dels apicultors lliures; però la iniciativa no es consolidà i fracassà.

Els apicultors s'associen en una Agrupació de Defensa Sanitària a nivell de tot Catalunya, que vetlla pel tractament correcte de les plagues de les abelles i hauria de servir per eliminar els antibiòtics de la mel.

La Asociación Española de Preparados Alimenticios Especiales, Dietéticos y Plantas Medicinales (afepadi), amb seu a C.Aragó 208-210, 08011 Barcelona comprèn 30 indústries bàsicament de Catalunya que inclouen la mel entre els seus productes.

Altres llocs competidors i experiències foranes remarcables:

A mitjan dels anys 1980 Balaguer intentà donar a la seva fira de primavera un caràcter més professional i monogràfic com a Fira de la Mel. Les especificitats pròpies del sector i els problemes sanitaris i comercials feren que la iniciativa no acabés de quallar, tot i que la mel continua tenint una presència significativa en el certamen.

Ecomuseo y centro de interpretación de Apicultura de Ejea de los Caballeros (Zaragoza); 976 661439, apivici@inicia.es.

A nivell d'estat espanyol hi ha una única zona amb mel de denominació d'origen, la Mel de la Alcàrria, que abasta un altiplà força extens d'uns 8819 km² situat entre Guadalajara i Cuenca. Comprèn 106 apicultors i 10.414 ruscos inscrits, amb 25 envasadors i 42.565 kg de mel produïts a

l'any, i representa una via de promoció comercial que podria ser interessant per a la zona del Montsec.

Bibliografia i webs:

José Antonio Leal Sarti, "Técnicas para la producción de abejas", Mundi Prensa, Madrid, 2000.

J. Rita, "Flora melífera de la provincia de Lérida", IEI, Lleida, 1983.

Concepción Sáenz Lain, "Mieles españolas características", Mundi Prensa, Madrid, 2000.

Revistes "Vida apícola", "Apiculture&developpement".

www.apiculture.com; un ampli recull d'articles, informacions tècniques, contactes i mercats internacionals relacionats amb la mel.

Redrural.tragsatec.es; descripció d'experiències en el marc del programa Leader a Espanya sense un excessiu aprofundiment.

A Catalunya l'activitat apícola ve regulada pel Decret 221/1983 de 9 de juny i posteriors ordres de desplegament, ordre de 6 de febrer de 1985.

La Directiva 2001/110/CE del 20/12/2001 defineix les característiques que han de complir les mels i els diferents tipus de mel, amb la voluntat de limitar la incidència del filtratge, les barreges i el tractament inadequat de les mels. Per la seva banda, la normativa comunitària No 1804/1999 del 19 de juliol de 1999 complementa la normativa No 2092/1991 sobre agricultura biològica, tot establint els paràmetres relacionats amb la producció biològic de mel.

El Reglament CE 1221/97 estableix les regles generals de les actuacions que els estats membres han d'establir en el programa destinat a la millora de la producció i comercialització de la mel. Aquestes regles es concreten en el Reglament CE 2300/97.

Quadre 4: Fortaleses, debilitats, amenaces i oportunitats de l'apicultura

<p>L'evolució de l'entorn</p> <p>Les condicions Internes</p>	<p>Oportunitats</p> <p>El consum de mel experimenta una tendència creixent, certificada pel seu apreciació en els mercats més exigents. La producció interior representa un 47% del consum de mel de la Unió Europea. L'estat espanyol és el principal productor i exportador comunitari, i malgrat tot té un balanç d'autoproveïment deficitari. Les anteriors condicions en fan un producció absolutament promocionable des del punt de vista comunitari. A l'estat espanyol el preu de venda de la mel a les empreses condicionadores és el més baix d'Europa, 1,58 €/kg, en consonància amb un cost de producció molt baix, i 3 vegades inferior al d'Alemanya.</p>	<p>Amenaces</p> <p>Xina i els països de latinoamèrica com Argentina i Mèxic tenen un gran potencial exportador. Les importacions de Xina resulten a un preu de 0,6 €/kg inferior al preu de venda local, fet que determina una gran competència futura. Dispersió i aïllament generals, tant dels apicultors com dels comerciants, que dificulta l'organització i desenvolupament d'aquesta branca de producció.</p>
<p>Fortaleses</p> <p>Abundant presència de flora mediterrània d'interès mel·lífer, i tradició ancestral en la producció de mel. Possibilitats d'explotació transhumant més intensiva amb les àrees pròximes del Pirineu central. Gran potencial de producció de mel monofloral de romaní, que és una de les més apreciades i cotitzades en el mercat. Presència d'empreses comercialitzadores locals amb capacitats exportadores i d'elaboració de productes transformats.</p>	<p>Objectius:</p> <p>Recuperar l'apicultura local a partir de la implantació de nous apicultors professionals. Millorar els recursos mel·lífers locals cara a la producció de mel amb major valor afegit. Consolidar i promoure la comercialització i transformació de la mel, particularment la d'origen local.</p> <p>Iniciatives privades a promoure:</p> <p>Instal·lació de nous apicultors professionals.</p> <p>Millora de la gestió dels recursos forestals i privats per augmentar la quantitat i la qualitat de la mel i encarar la producció de mel biològica.</p> <p>Millores dels processos de transformació i comercialització de la mel, amb èmfasi especial en la mel d'origen local.</p> <p>De consolidar-se la producció mel·lífera i l'associacionisme entre els apicultors es podria plantejar la creació d'una DO específica, que podria reposar sobre la producció de mel monofloral de romaní.</p>	
<p>Debilitats</p> <p>Forta decadència de l'apicultura local, que ha fet del Montsec un lloc de la transhumància dels apicultors de pas. Dificultats de manteniment de colònies d'abelles fixes durant tot l'any i exigència de transhumància per als agricultors professionals. Fortes oscil·lacions anuals de la producció de mel degudes al clima i amb l'agreujant d'algunes plagues.</p>	<p>Actuacions públiques convenients:</p> <p>Suport tècnic i formatiu als nous apicultors, tot aprofitant els ajuts del programa comunitari de suport a la producció de mel. Dins el programa comunitari de millora de la producció mel·lífera, organització i condicionament dels boscos comunals o privat susceptibles d'acollir arnes. Fomentar la creació d'una associació d'apicultors en la qual s'haurien d'implicar de manera especial els envasadors. Suport a les accions promocionals de la mel com a producte identitari de la zona del Montsec.</p>	

Font: Elaboració pròpia

Expectatives de l'activitat:

La mel no ha cobert ni de bon tros les bones expectatives que encara existien a principi dels anys 1980 i l'apicultura local ha arribat a un estat de decadència molt avançat. La zona del Montsec és actualment una zona mel·lífera de pas per als apicultors de la costa o els apicultors francesos, sense que ni tan sols existeixi una ordenació privada o pública d'aquestes activitats, i encara menys una gestió dels recursos mel·lífers dels boscos o camps de la zona.

Com a restes d'antics esplendors queden a la zona dos comerciants elaboradors de mel i altres derivats, que adquireixen el seu producte a la Vall de l'Ebre i algunes altres zones de l'estat per revendre'l fonamentalment en l'àmbit de Catalunya. Comptant amb aquestes capacitats comercials i comptant amb els valors naturals de la zona del Montsec com a àrea mel·lífera, seria força viable recuperar l'apicultura local a partir de l'interès que avui dia mostren alguns joves de la zona. Per aquests apicultors la producció de mel diferenciada i de qualitat ha de constituir-se en garantia davant les importacions a baixos preus de la Xina i altres països.

Les tòfones i es seus derivats

Més que no pas per les possibilitats de productes derivats, que pràcticament no s'han desenvolupat a la zona, les tòfones tenen interès com a producció singular venuda en fresc al mercat. L'extracció de **tòfones**, o trufes com es coneixen a la zona del Montsec, és avui en dia una activitat força lucrativa per al nombre limitat de tofonaires que s'hi dediquen, com, sobretot, pel seu elevat valor comercial. Les possibilitats de comercialització són diverses:

- El camí comercial habitual de la tòfona és la venda en fresc, amb un preu que arriba a l'euro per gram, i el seu posterior escolament a través d'intermediaris en el mercat francès.
- Existeix la possibilitat d'obtenir major valor afegit al producte a través de la comercialització envasat i amb marca, que realitzen molt poques empreses. La conservació s'obté prèvia ebullició o per congelació del producte complet o la presentació en rodanxes.
- Altrament hi ha múltiples possibles d'utilització de la tòfona com a ingredient o condiment de patés, salses i altres preparats culinaris.

Cal tenir en compte que els tòfones formen part dels anomenats bolets hipogeus, que creixen sota el sòl, dels quals no són l'única família culinàriament interessant, però sí l'única remarcable a la zona. Per altra part, dins de les tòfones es troben diferents varietats amb un interès també desigual:

La tòfona negra o del Perigord (*Tuber melanosporum*) que es caracteritza pel color negre carbó i el contorn irregular, és la més freqüent al Montsec. Es troba sobretot a les alzinedes i carrascars, però també en rouredes subhúmedes i coscollars, i es cull entre els mesos de novembre i març. El carpòfor acostuma a fer entre els 30 i els 60 grams.

La tòfona d'hivern (*Tuber brumale*), que es caracteritza per un contorn més arrodonit, un color inicialment blanquinós i el sabor més similar a la nou moscada, es fa en un medi similar al de la tòfona negra i el període autoritzat de recol·lecció és el mateix, de 15 de novembre a 15 de març.

La tòfona d'estiu (*Tuber aestivum*), que és una mica més petita i també arrodonida amb la polpa grisenc i olor també semblant a nou moscada. Es troba a les alzinedes i rouredes i a Catalunya s'autoritza la recol·lecció entre l'1 de maig i el 31 de juliol.

Queda una tòfona rogenca (*Tuber rufum*) més pròpia de pinedes que no té un interès comercial, i la tòfona blanca (*Tuber magnatum*) que és la més apreciada comercialment, però no es troba a la zona. Pel que fa a la tòfona mesentèrica (*Tuber mesentericum*), aquesta és també molt rara.

La gran esperança de la producció tofonera ha estat de fa molts anys el conreu de plantes micoritzades amb el fong. Tot i els intents realitzats des de mitjan del segle XIX a França, aquest conreu no s'ha acabat de consolidar i les experiències de conreu continuen i són múltiples. Aquesta seria una opció de gran interès per a l'agricultura del Montsec, atesa l'abundància d'àrees marginals que s'han anat abandonant per a l'agricultura, que podrien ser interessants per a la producció de tòfona i que algunes petites experiències miren de valoritzar.

Llocs on es practica a la Zona del Montsec

Les tofoneres, que es desenvolupen entre 400 i 1400 metres d'altitud, precipitacions d'entre 600 i 900 mm anuals, sòls superficials i calcaris amb un lleuger pendent i àrees aclarides troben àrees ideals per a créixer en pràcticament tota la zona del Montsec, i són objecte de recol·lecció en tot el territori.

La mateixa zona és susceptible de conrear-se amb plantes micoritzades, les quals ateses les condicions climàtiques dels darrers anys, requereixen d'un regadiu de suport.

Empreses presents:

La recol·lecció es troba escampada per tota la zona del Montsec, i hi destaquen recol·lectors a Santa Maria de Meià. Vilanova de Meià i Figuerola de Meià.

Damunt de Santa Maria de Meià i a l'Hostal Roig comencen a posar-se en marxa experiències de conreu d'alzina, roure i avellaner micoritzats amb regadiu de suport i en conveni amb el Centre Tecnològic Forestal de Catalunya a Solsona. Caldran 5 anys per veure els resultats d'aquests experiments iniciats el 2001.

La realització de conserves de tòfona ha anat associada amb les mateixes empreses que realitzen conserves de bolets.

Pel que fa a l'ús i promoció de la tòfona resulta important l'ús del producte per part dels restauradors, entre els quals es troba can Massanès (Baronia de Rialb).

Característiques i abast territorial de la demanda

La producció local té la seva sortida natural en els mercats d'Artesa de Segre i Organyà. En aquests mercats els intermediaris procedents de l'àrea de Vic, que també passen per les cases, compren la producció local que després revenen majoritàriament en el mercat francès.

Associacions i interlocutors:

Tot i la regulació legal de la recol·lecció per part de la Generalitat, el mercat de la tòfona és d'una gran opacitat, de manera que els interlocutors potencials són esquius. El conreu de la tòfona representa una oportunitat de clarificar el mercat productor.

Federació Catalana d'Envasadors de Tòfona (Coll, de Castellterçol).

Altres llocs competidors i experiències foranes remarcables:

Vic: Fira de la tòfona

El Centre Tecnològic Forestal de Catalunya amb seu a Solsona tira endavant diversos camps experimentals de conreu de tòfona que es troben en una fase inicial.

Pel que fa al conreu d'arbres micoritzats, a Catalunya la finca Monsent d'Olvan (Berguedà) implantà un viver d'arbres micoritzats l'any 1986, fruit de la iniciativa dels tofonaires de Borredà, amb la col·laboració de l'empresa alimentària Riera Marsà.

Les experiències de conreu de plantes micoritzades són múltiples a l'estat francès.

A l'estat espanyol una finca de 600 ha de Navaleno (Sòria) propietat de Azucarera Ebro Agrícola plantada amb arbres micoritzats produí en una mala campanya com la de 1998-1999 tres tones de tòfones. Aquesta finca, que compta amb una llarga experiència, és una de les principals empreses exportadores de tòfona, que valoritza a través de l'embalatge i la conservació prèvia ebullició, congelat i/o laminat.

Bibliografia i webs:

Irene Burrel Solana, "Instalación y funcionamiento de una estación experimental de cultivo de la trufa en Aragón", tesi ETSEA, Lleida, 1984.

Jaime Fuertes Royo, "Proyecto de transformación de una explotación cerealista en explotación trufera" (Villarquemado, Toledo), tesi ETSEA, Lleida, 1995.

Mariano García Rollan, "Cultivo de setas y trufas", Mundi Prensa, 3a ed., 1998.

Santiago Reyna Doménech, "Trufa, truficultura y silvicultura trufera", Mundi Prensa, 2000.

Albert Verlach, "La truffe, guide pratique", Tec & Doc, 1990.

www.sainte-alvere.com; finestra d'un país productor de la tan anomenada zona productora del Périgord francès, on es donen informacions tècniques sobre la tòfona i sobre mercats i ofertes locals.

Quadre 5: Fortaleses, debilitats, amenaces i oportunitats del sector de la tòfona

<p>L'evolució de l'entorn</p> <p>Les condicions Internes</p>	<p>Oportunitats</p> <p>El bolet es troba en franca recessió en els països mediterranis veïns on es produeix, de manera que els preus han pujat extraordinàriament (fins prop d'1€ per gram l'hivern 2001) i no és previsible que baixin. França constitueix en particular una gran importadora de tòfona que no acaba de trobar un substitut en el conreu d'arbres micoritzats.</p>	<p>Amenaces</p> <p>La forta apreciació del producte en els mercats exteriors deixa poc marge per al desenvolupament de productes elaborats i d'una tradició culinària a nivell local. Importació de tòfones de Xina i altres països, tot i que no tenen, ni de bon tros, el valor culinari de les tòfones locals.</p>
<p>Fortaleses</p> <p>Unes condicions climàtiques i de sòls ideals per al desenvolupament de tofoneres.</p> <p>Una llarga experiència local en la recol·lecció de tòfones.</p> <p>El Montsec constitueix en conjunt una àrea productora amb un pes significatiu i una vocació tofonera remarcable.</p> <p>Les qualitats gustatives de la tòfona en fan un producte amb un gran potencial culinari capaç de tenir una plaça molt més important en la demanda alimentària local.</p>	<p>Objectius:</p> <p>Aturar la degradació de les tofoneres naturals.</p> <p>Desenvolupar el conreu de plantes micoritzades amb tòfona.</p> <p>Desenvolupar les conserves i productes derivats de la tòfona, així com les seves aplicacions culinàries.</p> <p>Iniciatives privades a promoure:</p> <p>Replantacions de carrasques i altres plantes micoritzades per a potenciar el desenvolupament de les tofoneres.</p> <p>Realització de treballs silvícoles de poda i aclarida.</p> <p>Constituir una agrupació de tofonaires per tal de tirar endavant un programa de millora de la producció.</p> <p>Vetllar, de manera associativa, pel reconeixement i diferenciació de les tòfones de qualitat, garantint si s'escau la qualitat del <i>Tuber melanosporum</i> local amb un distintiu de qualitat.</p> <p>Introduir el conreu de plantes micoritzades amb tòfona, que es poden obtenir en els vivers francesos.</p> <p>Estimular l'elaboració de conserves de tòfona i la de patés i altres productes elaborats amb el complement de la tòfona.</p> <p>Promoció dels plats cuinats amb tòfones dins de la restauració.</p> <p>Actuacions públiques convenientes:</p> <p>En la mesura que molts boscos són comunals, emprendre les actuacions de millora forestal atribuïdes als particulars.</p> <p>Desenvolupament de la recerca i de les experiències en matèria de micorització i implantació de plantes micoritzades per part de l'IRTA o el Centre Tecnològic Forestal de Catalunya.</p> <p>Augmentar la vigilància i el control de les àrees tofoneres.</p> <p>Realització d'algun mercat, fira, festa o similar a l'entorn de la tòfona i els productes elaborats derivats.</p> <p>Realització d'activitats d'informació i aprenentatge de la tradició productora, transformadora i culinària francesa.</p>	
<p>Debilitats</p> <p>Augmenten els anys secs que dificulten la maduració, i sempre hi ha el risc de fortes gelades.</p> <p>La sensibilitat a la climatologia en fan un conreu fortament anyívol.</p> <p>L'augment dels senglars actua en detriment de les tofoneres.</p> <p>La proliferació del bosc i les espècies arbustives en zones abans obertes redueix els microambients ideals per a les tofoneres, de les quals se n'observa una reducció.</p> <p>La recol·lecció i comercialització del producte es fa en condicions absolutament opaques.</p> <p>La tòfona té poca tradició culinària a nivell local.</p>		

Font: Elaboració pròpia

Expectatives de l'activitat:

L'activitat recol·lectora de tòfones, que actualment es troba en un procés força decadent i de deseiximent presenta, en canvi, un gran interès econòmic per la forta cotització del producte. Els treballs silvícoles necessaris per a millorar les condicions de les tofoneres naturals actuals no són fàcils i, per altra part, caldria també estudiar millor les condicions naturals que afavoreixen la producció de tòfona. Com a unitat física i per les seves particularitats ecològiques la zona del Montsec constitueix una àrea força idònia per a la producció de tòfona i aquesta pot ser una de les seves produccions distintives.

En qualsevol cas, caldria encetar ja el conreu de plantes micoritzades i fer-ne el seguiment per tal de donar una nova projecció a la producció de tòfones. Seria una orientació alternativa interessant per als conreus herbacis montans que s'han anat i es van abandonant.

De reeixir el conreu de plantes micoritzades que es desenvolupa a França, es farà indispensable desenvolupar aplicacions culinàries i productes transformats a escala local. Aquesta és una opció que s'hauria de tenir en compte ja a hores d'ara.

Les herbes medicinals i aromàtiques

Les plantes naturals han estat tradicionalment utilitzades per l'home amb diferents propòsits que avui resulten encara plenament vigents i que ofereixen diverses oportunitats d'aprofitament de la flora mediterrània del Montsec.

Les plantes presenten **usos medicinals** molt diversos i a través de múltiples preparacions. La més casolana i artesana contempla la venda de l'herba seca per a la realització d'infusions, maceracions i altres extractes, o bé la venda prèvia elaboració d'ungüents, xarops, pólvores i altres derivats, que s'utilitzen en medicina popular. Paral·lelament, les empreses farmacèutiques tenen també una demanda important d'herbes medicinals per a l'elaboració de derivats i compostos propis.

Les herbes aromàtiques, que poden coincidir amb les mateixes espècies medicinals, presenten també un gran ventall de possibilitats de transformació i ús. D'una banda, hi ha una aplicació en l'àmbit dels perfums i la cosmètica, que avui passa bàsicament per una transformació de tipus industrial. Mentre hi ha unes aplicacions condimentàries de caràcter més artesà, que passen habitualment per la utilització culinària directa de les plantes assecades o per l'ús en la fabricació d'olis, vinagres i begudes aromatitzades.

Romaní, orenga, espígol, farigola, sajolida, fonoll, sàlvia són algunes de les plantes mediterrànies abundants a la zona del Montsec utilitzades tradicionalment per a les finalitats anteriors, a les quals caldria afegir encara altres d'eurosiberianes com la valeriana, el saüquer, la belladona i moltes més. No solament existeix la possibilitat de recol·lecció, que és la que se segueix a la zona, sinó que els usos industrials fan que moltes d'elles siguin conreades.

Àrees de la Zona del Montsec

Tots els municipis de la zona tenen espais amplis de vegetació natural on proliferen les espècies d'interès medicinals o aromàtic, i també disposen de possibilitats per al conreu. Malauradament, no hi ha experiències de conreu i l'activitat recol·lectora es manté en l'àmbit familiar o té un caràcter esporàdic i descontrolat per part d'alguns recol·lectors professionals.

Empreses presents:

La Baronia de Rialb; hi dos explotacions de gent de Barcelona que s'hi volen dedicar.

Associacions i interlocutors:

En els anys 1990, el conreu de plantes medicinals i aromàtiques ha estat objecte d'un interès creixent a Catalunya i s'ha constituït l'Associació de Productors de Plantes Aromàtiques de Catalunya.

La Asociación Española de Preparados Alimenticios Especiales, Dietéticos y Plantas Medicinales (afepadi), amb seu a C.Aragó 208-210, 08011 Barcelona comprèn 30 indústries bàsicament de Catalunya que comercialitzen plantes medicinals.

A França la producció i comercialització d'aquest tipus de plantes es troba força regularitzat i existeix l'Office National Interprofessionnel des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales, ONIPPAM.

Altres llocs competidors i experiències foranes remarcables:

Herboristeria Cal Nogué d'Osseja (Alt Urgell) representa l'experiència pròxima més consolidada. L'empresa és regentada per Peter Elmer que ha fet una llarga feina de difusió de les plantes medicinals i entre 1997-1999 tirà endavant amb la Universitat de Lleida i dins el programa Life una acció demostrativa sobre el cultiu de plantes aromàtiques i medicinals, a través de la qual diversos

pagesos del Pirineu conreen menta, orenga, fonoll, tarongina, farigola, espígol i la reina dels prats.

22 agricultors s'han unit per a la producció de plantes medicinals i aromàtiques a la Segarra a partir d'un projecte premiat per la Fundació Jordi Casas Llebot d'Hostafrancs (La Segarra); les parcel·les experimentals establertes a Canós inclouen el conreu de farigola, camamilla i sàlvia.

Els diversos projectes Leader dels països mediterranis inclouen múltiples projectes de conreu i aprofitament de plantes medicinals i aromàtiques.

Bibliografia i webs:

E. Moré, "Estudi de comercialització de plantes aromàtiques i medicinals a Catalunya", projecte final de carrera, ETSEA, Lleida, 1998.

Josep A. Conesa, "Altres aprofitaments forestals", edicions de la Universitat de Lleida, 2000.

www.onippam.fr; finestra de l'organització interprofessional de productors de plantes aromàtiques i medicinals de França; conté informació general sobre plantes, mercats, legislació i lligams amb altres weps.

www.europam.net; portal de les associacions europeus de plantes medicinals, amb informacions tècniques i de mercats.

www.hort.purdue.edu; aquesta finestra d'una universitat americana conté una extensa base de dades sobre plantes medicinals i possibles noves plantes conreades.

www.rural-europe.aeidl.be; finestra de la Comissió per a les experiències dels programes Leader a la qual cal afegir les finestres dels diferents estats que recullen experiències en la matèria amb major o menor detall.

Quadre 6: Fortaleses, debilitats, amenaces i oportunitats del sector de les herbes aromàtiques

<p>L'evolució de l'entorn</p> <p>Les condicions Internes</p>	<p>Oportunitats</p> <p>La pèrdua d'imatge i els riscos de l'ús de greixos animals fa que es decanti l'interès pels olis d'origen vegetal, en particular en l'àmbit de la cosmètica, que és una gran utilitzadora de lípids i additius d'origen natural.</p> <p>La meitat dels productes farmacèutics utilitzen directament o indirectament productes d'origen natural o agrícola, i aquest és un sector en constant augment.</p> <p>L'augment de la demanda farmacèutica o de cosmètics, té una incidència a nivell de demanda d'un producte de valor afegit alt, per bé que té una incidència reduïda a nivell d'hectàrees.</p>	<p>Amenaces</p>
<p>Fortaleses</p> <p>A la zona del Montsec es troben en abundància les espècies mediterrànies d'interès medicinal i/o aromàtic i un bon nombre també de la flora eurosiberiana, mentre es donen també condicions ideals per al seu conreu.</p>	<p>Objectius:</p> <p>Desenvolupar noves activitats a partir de l'aprofitament de la flora autòctona.</p> <p>Donar a conèixer i alhora preservar els valors de la flora natural.</p> <p>Iniciatives privades a promoure:</p> <p>Experiències de cultiu de plantes medicinals i aromàtiques característiques de la zona, preferentment en condicions de conreu ecològic.</p> <p>Elaboració artesana d'olis i essències per a la seva comercialització directa.</p> <p>Inclusió dels productors i artesans en les rutes i circuits turístics i presentació dels seus productes en els restaurants i en els diversos punts de venda.</p> <p>Actuacions públiques convenients:</p> <p>Inventari dels sabers tradicionals en matèria d'aprofitament de plantes naturals i productes elaborats a la zona del Montsec.</p> <p>Avaluar el valor de les espècies naturals recol·lectades i la seva incidència econòmica i ambiental, tot esbrinant els mecanismes per a la recuperació de valor afegit a l'escala local.</p> <p>Inclusió en la promoció turística de la zona dels valors de les plantes naturals autòctones, tot relacionant-les amb l'activitat que originen per part de pagesos i artesans.</p> <p>Assegurar el control de la recol·lecció d'espècies naturals protegides i controlar la recol·lecció d'espècies naturals en indrets sensibles a l'erosió o de particular interès.</p>	
<p>Debilitats</p> <p>Per bé que hi ha una llarga tradició d'ús de les plantes medicinals i aromàtiques a nivell familiar, la tradició comercial de la zona del Montsec és mínima i tampoc hi ha hagut una projecció exterior dels licors, olis i altres components fabricats a base d'aquestes plantes.</p> <p>L'opacitat de la recol·lecció de plantes naturals i la presència de recol·lectors forans fan que la incidència econòmica a la zona sigui reduïda.</p> <p>La difusió del conreu de plantes medicinals i aromàtiques es produirà més aviat en zones més agrícoles o d'agricultura més intensiva, fet que anirà en perjudici de la recol·lecció i va en general en contra de zones com el Montsec.</p> <p>Moltes zones del país presenten condicions idònies per a la producció de plantes medicinals i aromàtiques, amb abundància de projectes de conreu i elaboració de derivats artesanals que es troben en una fase incipient.</p>		

Font: Elaboració pròpia

Expectatives de l'activitat:

Des del punt de vista de la demanda industrial, les perspectives per a la recol·lecció i conreu de plantes aromàtiques i medicinals s'han de considerar molt bones i això haurà d'estimular les activitats de conreu i recol·lecció. En paral·lel, també pot produir-se un augment de la demanda de productes artesans; però l'abundància de projectes en la matèria fa preveure una competència tant o més important que la que es pot donar en l'àmbit de la simple activitat de recol·lecció o conreu. En aquest context, la zona del Montsec ha de valorar el potencial dels propis recursos naturals i incentivar aquells projectes que ofereixin elements més singulars i/o innovadors en l'àmbit de la producció de plantes medicinals i aromàtiques.

El conreu de plantes medicinals i aromàtiques es troba en fase d'expansió a recer d'una demanda en creixement. A França es calculava un total de 29.000 hectàrees conreades per a l'any 1998, que el 2010 haurien d'arribar a 37.000, mentre les dues tercers parts de la superfície conreada actual es troba ocupada per l'espígol, el cascall i la sàlvia, per aquest mateix ordre.

Fruits silvestres; mermelades i confitures

L'extensió dels espais forestals fa de la zona del Montsec una àrea idònia per a la recollida de fruits silvestres i la seva venda en fresc o a través de l'elaboració de conserves, mermelades, confitures, xarops o suc de fruits o la utilització com a complement en l'elaboració de gelats, alcoholos o pastissos. Aquesta ha estat una activitat tradicional a nivell domèstic que s'ha complementat amb l'aprofitament de pomes, peres i altres fruits conreats i que en la mesura es trobés una sortida comercial es podria pensar en el conreu sistemàtic de les plantes, així com d'algunes varietats més tradicionals de fruites conreades.

Les condicions mediterrànies o submediterrànies de la zona i el substrat bàsic no resulten idònies per a determinats fruits forestals d'interès econòmic com ara els pinyons i les castanyes, o d'altres com els gerds, les maduixes o els murtons. Però la zona del Montsec conté molt altres fruits:

- El server (*Sorbus domestica*), que conviu amb les rouredes submediterrànies, és un arbre que en el passat havia arribat a ser conreat per l'interès del seu fruit aprofitat en fresc o en sec, o a través de l'elaboració de geles i begudes alcohòliques.
- Les cireres d'arboç (*Arbutus unedo*) no tenen gaire interès comercial; però es poden consumir en fresc, han estat utilitzades en l'elaboració d'alcoholos i ho són cada cop més en pastisseria.
- Les móres, que els esbarzers (*Rubus ulmifolius*) proporcionen en els mesos d'estiu, constitueixen el fruit més abundant a tota la zona. Són utilitzades tradicionalment per a l'elaboració de mermelades i existeix també una important demanda exterior que ha fet que s'assagés el seu cultiu.
- Els fruits del ginebre (*Juniperus communis*) i de l'aranyoner (*Prunus spinosa*) troben la seva sortida comercial en l'elaboració d'alcoholos, la ginebra i el patxaran, respectivament. Els aranyons s'utilitzen també per a l'elaboració de mermelades i el ginebre com a condiment i usos mèdics.
- Els aglans es poden esmentar finalment com l'altre gran fruit del Montsec, per bé que el seu interès se centri en el consum animal. En el passat aquest consum havia estat molt abundant i l'abundància dels aglans mereixeria probablement nous projectes de reutilització.

Seguint pràctiques força esteses a l'Europa central i del nord, s'han introduït a la zona varietats conreades de móra i també han donat bon resultat les varietats de grosella, mentre els gerds tenen més dificultats d'aclimatació.

Llocs on es practica a la Zona del Montsec

Les móres abunden per tota la zona del Montsec a les clarianes dels boscos i a la vora dels camins i altres elements constructius, i els aglans també són força generalitzats. La resta de plantes apareixen en àrees més puntuals d'acord amb el seu ambient més adequat.

A partir de mitjan dels anys 1980 a la Vall de Barcedana es conreen a escala reduïda móres i groselles que han donat bons resultats. Les varietats de gerds conreades en el seu moment es veien força afectades pels calors estiuencs, circumstància que segons els conreus fets més recentment a Vilanova de Meià sembla obviar-se.

Empreses presents:

Casa Roca; Josep Maria Roca a Sant Martí de Barcedana. Encara avui manté el cultiu de móres i groselles iniciat a mitjan dels anys 1980, a partir dels quals elabora alguns pastissos i, fonamentalment, confitures casolanes. Aquestes confitures, que es comercialitzen amb el distintiu de qualitat Denominació Comarcal Pallars Jussà, es completen amb les de figues, préssec, carabassa, meló i pera que produeix la mateixa explotació.

Un pagès de Vilanova de Meià conrea també petits fruits silvestres que ven en fresc a un transformador de Tàrrega.

Característiques i abast territorial de la demanda

La recol·lecció de fruits silvestres per a la seva comercialització a les empreses elaborades de melmelades, alcohols o d'altres derivats té molt poca importància a la zona del Montsec. A Casa Roca els fruits s'utilitzen per a l'elaboració de melmelades que es consumeixen i/o venen a la mateixa Casa de Pagès que té la família i es reparteixen entre algunes botigues del Pallars i l'Alta Ribagorça especialitzades en la venda de productes del país als turistes.

Pel que fa a les móres, que representen el fruit per excel·lència de la zona, cal tenir en compte que en el mercat estatal es comercialitzen prèvia congelació per garantir-ne la conservació i es calcula que de les 1.300 tones congelades comercialitzades a l'estat espanyol unes 1000 van al mercat exterior, fonamentalment a França.

Estacionalitat:

Els fruits silvestres acostumen a atènyer la seva maduració durant l'estiu o la tardor, segons cada fruit, i la majoria dels fruits són molt peribles per al seu consum en fresc. La seva transformació en melmelades, xarops i altres diversos productes permet el consum de derivats al llarg de l'any.

Associacions i interlocutors:

La Asociación Española de Preparados Alimenticios Especiales, Dietéticos y Plantas Medicinales (www.afepadi.com), amb seu a C.Aragó 208-210, 08011 Barcelona comprèn 30 indústries bàsicament de Catalunya que inclou la comercialització de conserves selectes.

Altres llocs competidors i experiències foranes remarcables:

No gaire lluny de la zona, Cal Fadrinou SL a la Pobla de Segur és una experiència d'elaboració de conserves casolanes de fruits i altres productes artesans com ametlles o elaboració de vi, que es comercialitzen de manera directa a través de botigues de la zona i que s'acollí en el seu moment a la iniciativa Leader de la comarca.

Una experiència multiproducte similar a l'anterior, que inclou conserves vegetals, licors i mel, es du a terme a Ayerbe (Osca) a la cooperativa Conservera del Prepirineo formada per 4 joves, que ha invertit 16,4 milions de pessetes, amb ajuts del Leader II.

De les diverses iniciatives acollides al programa Leader es pot destacar la de la cooperativa Agrícola y Forestal de Nerpio situada a la Serra de Segura (Albacete). Aquesta cooperativa fundada el 1994 per 5 socis per a la realització de treballs forestals, s'ocupen l'estiu en la producció de fruita i incorporen al conreu ecològic de peres i prunes el de gerds, que transformen ells mateixos en melmelades. Han creat la marca Valle de Taibilla i la producció es ven principalment a Eroski i Carrefour, mentre una empresa de formatges ecològics estudia l'elaboració de iogurts amb "fruits del bosc".

Bibliografia i webs:

Josep A. Conesa, "Altres aprofitaments forestals", edicions de la Universitat de Lleida, 2000.

La revista "L'arboriculture fruitière" i d'altres revistes especialitzades en el sector recullen informacions tècniques i de mercat dels diferents tipus de fruites.

www.fruits-et-legumes.net; finestra amb informació general sobre el sector i lligams amb d'altres weps.

www.mercabarna.es; la pàgina del Mercat Central de Barcelona conté informació puntual sobre la situació dels mercats dels diferents fruits.

www.fnppruits.com; finestra de la Federació Nacional de Productors de Fruits francesa, amb informacions sobre el sector i diferents connexions.

www.rural-europe.aeidl.be; finestra de la Comissió per a les experiències dels programes Leader a la qual cal afegir les finestres dels diferents estats que recullen experiències en la matèria amb major o menor detall.

Quadre 7: Fortaleses, debilitats, amenaces i oportunitats del sector dels fruits silvestres, melmelades i confitures

<p>L'evolució de l'entorn</p>	<p>Oportunitats</p>	<p>Amenaces</p>
<p>Les condicions Internes</p>	<p>La recol·lecció o el cultiu de fruits silvestres s'ha de centrar en aquelles espècies més adaptades a les condicions mediterrànies de la zona, com pot ser la móra. El conreu o la comercialització en quantitats importants de petits fruits silvestres es troba estrictament relacionada amb les possibilitats de transformació i sortida comercial, per a les quals podria servir l'experiència de les indústries de la plana de Lleida. Els petits fruits silvestres o, si es vol, els petits fruits rojos tenen escassa tradició en el consum local; però semblen gaudir de bones expectatives de desenvolupament futur a imatge d'allò que s'esdevé a l'Europa temperada.</p>	<p>Determinats fruits més propis de climes temperats, com ara els aranyons i d'altres més rars al Montsec, són produïts avantatjosament en els països de centre Europa i de l'Europa de l'Est que en són bons exportadors. Els baixos costos de la mà d'obra fan que d'altres països del mediterrani, Europa o més enllà siguin molt més competitius en el comerç internacional de petits fruits silvestres.</p>
<p>Fortaleses</p> <p>En tractar-se d'un territori d'agricultura poc intensiva, el Montsec ofereix un marc idoni per al desenvolupament de nous cultius, que poden fer-se seguint les normes de producció ecològiques. L'existència d'una certa tradició en la recol·lecció i aprofitament de fruits silvestres dona una base mínima per a l'oferta de productes casolans o per a l'explotació comercial.</p> <p>Debilitats</p> <p>Les condicions ecològiques del Montsec no són prou diverses com per a la producció d'una gamma prou àmplia de fruits silvestres. L'experiència en l'aprofitament de fruits de la zona s'està perdent, particularment entre els més joves que haurien de recuperar antics coneixements i tirar endavant les noves activitats. L'experiència i els coneixements en matèria de conreu de petits fruits silvestres a escala local són pràcticament inexistent.</p>	<p>Objectius:</p> <p>Donar una projecció comercial a les activitats casolanes de recol·lecció i transformació de fruits. Desenvolupar la producció a una escala comercial dels fruits més característics de la zona</p> <p>Iniciatives privades a promoure:</p> <p>Millora dels processos productius i de les capacitats comercials de les explotacions familiars que elaboren fruits. Adaptació i conreu de fruits silvestres, preferentment seguint les pautes de l'agricultura ecològica. Desenvolupament dels diversos canals de venda directa dels productes, a partir dels establiments hostalers i de restauració i de centres de venda de la zona. Exploració de la sortida comercial a una escala més gran dels petits fruits silvestres, a partir, si s'escau, de la implicació d'indústries exteriors a la zona. Experiències de reaprofitament dels aglans amb finalitats ramaderes o altres usos, en el marc de la millora de la gestió dels espais forestals.</p> <p>Actuacions públiques convenients:</p> <p>Inventari de fruits silvestres i de varietats de fruits conreats característics dels Montsec, i de les àrees idònies per a la seva producció i conreu. Difusió i informació en matèria de recol·lecció i conreu de fruits silvestres. Suport tècnic en l'adaptació i conreu de noves plantes silvestres per part dels organismes especialitzats de l'administració (IRTA). Control de la recol·lecció furtiva i millora de la gestió dels espais forestals, molts d'ells de propietat comunal.</p>	

Font: Elaboració pròpia

Expectatives de l'activitat:

D'entrada seria interessant consolidar les activitats de recol·lecció de fruits i elaboració de productes transformats que avui es mouen a una escala familiar. Per això seria important millorar la sortida comercial d'aquests productes fomentant els circuits de venda directa, a partir dels turistes que freqüenten la zona o dels turistes que, en quantitat més important, es troben de pas pels eixos principals que travessen el Montsec.

En segon lloc, i amb bon suport tècnic, seria interessant l'extensió del conreu d'algunes de les plantes productores de fruits silvestres que ja començaren a experimentar-se a la zona els anys 1980. Aquest conreu ha d'anar estretament lligat amb la sortida comercial del producte i seria interessant que algunes empreses transformadores (exterior de la zona) s'impliquessin directament en l'experiència, per a la qual cal millorar els coneixements tècnics dels pagesos.

Per altra part, cal recordar que més que en l'àmbit dels almívars i les conserves tradicionals, el mercat dels quals es troba molt estancat, les expectatives de millora del consum es troben més aviat en l'àmbit de les gelees i els suc. Naturalment, la producció i venda casolanes escapen a aquesta lògica general.

Les principals produccions agrícoles

La terra de la Zona de Montsec Sostenible és fonamentalment de secà. El reg es limita a algunes hortes escadusseres situades a la vora dels cursos fluvials. El secà ocupa més del 90% de la terra de conreu. El reg, de fet, es concentra en alguns indrets molt concrets, a les terrasses al·luvials o, simplement, en algunes parts dels termes de la zona que pertanyen ja pròpiament a la plana. Les principals extensions es troben als municipis de Camarasa, d'Os de Balaguer, bàsicament al terme de Gerb, i a Artesa de Segre.

Quadre 8: La terra de conreu. 1999

municipi	Superfície total	secà	%seca
Àger	2444	2418	98,9
Alòs de Balaguer	520	511	98,3
Artesa de Segre	6792	6432	94,7
Avellanes i Santa Linya, les	2593	2501	96,5
Baronia de Rialb, la	2218	2126	95,9
Camarasa	3044	2063	67,8
Foradada	1225	1112	90,8
Ivars de Noguera	867	537	61,9
Os de Balaguer	2228	1791	80,4
Ponts	963	860	89,3
Vilanova de Meià	1915	1857	97,0
Castell de Mur	921	751	81,5
Gavet de la Conca	3073	2794	90,9
Isona i Conca Dellà	5024	4939	98,3
Llimiana	873	726	83,2
Sant Esteve de la Sarga	932	897	96,2
Zona del Montsec Sostenible	35632	32315	90,6

Font : Elaboració pròpia amb dades de l'IEC

Als terrenys del secà s'hi poden trobar els conreus mediterranis clàssics, i la zona del Montsec apareix clarament com una àrea d'agricultura mediterrània situada al Pirineu. Hi predominen els conreus herbacis, bàsicament cereal, però també hi ha una presència important de l'arboricultura mediterrània: l'ametller, l'olivera i la vinya.

Després d'uns anys de decadència, l'olivera és el conreu que ha merescut la màxima atenció en el darrer decenni a la zona, gràcies al preu de l'oli i els ajuts públics, fins al punt que en algunes finques s'han instal·lat regs de suport per assegurar els rendiments.

La vinya és l'altre conreu comercialment més atractiu, però la manca de drets de plantació limita les possibilitats d'expansió del conreu a la zona.

L'ametlla, per la seva banda, que ofería bones expectatives amb l'entrada a la Comunitat Europea, s'ha vist immersa en una forta crisi de preus, de manera que, tot i els ajuts públics, l'extensió de l'ametller es troba més aviat a la baixa.

Quadre 8: Els principals conreus del secà

municipi	Cereals	Ametller	Olivera	Vinya
Àger	1911	369	138	1
Alòs de Balaguer	372	113	18	7
Artesa de Segre	6156	80	89	107
Avellanes i Santa Linya, les	1877	510	113	2
Baronia de Rialb, la	2095	7	19	5
Camarasa	1648	107	300	9
Foradada	1073	17	13	10
Ivars de Noguera	451	22	61	3
Os de Balaguer	1139	535	104	13
Ponts	828	5	24	3
Vilanova de Meià	1818	31	8	1
Castell de Mur	586	92	67	6
Gavet de la Conca	2394	220	160	20
Isona i Conca Dellà	4039	805	71	22
Llimiana	585	86	33	22
Sant Esteve de la Sarga	849	30	18	0
Zona del Montsec Sostenible	27821	3029	1236	231

Font : Elaboració pròpia amb dades de l'IEC

L'olivera i l'oli

L'olivera ha estat en franca regressió durant les darreres dècades, però en els anys 1990 la situació s'ha capgirat i s'ha produït una revalorització del conreu. Els petits molins d'oli estan repartits per tota la zona del Montsec, tant per la vessant de la Noguera com la del Pallars Jussà, però s'està donant una clara tendència a la concentració empresarial. Els petits molins que premsen gairebé per encàrrec dels pagesos van donant lloc a establiments més moderns i amb criteris més professionals. La vila d'Os de Balaguer, amb dos molins d'oli en plena producció, s'està convertint en la capital de l'oli de tota la Zona del Montsec Sostenible.

Pel que fa a les característiques i qualitat de l'oli de la zona, aquestes van molt lligades amb la varietat de l'oliva utilitzada. Més al sud, a l'entorn d'Os de Balaguer, predomina encara la petita oliva arbequina, que té un gust suau i una acidesa molt baixa. A Tartareu predomina la varietat verdiell i a la Vall d'Ager varietats locals d'olives més grosses, grossales, que al nord del Montsec reben els noms de negrales i massanell. L'oli d'aquestes varietats té més color i un gust més fort, amb una acidesa entre els 3 i 4 graus.

Les restes del premsat de les olives són utilitzades per a l'elaboració d'olis refinats fora de la zona i, en el passat, els residus finals eren utilitzats per a l'elaboració casolana de sabons, activitat actualment desapareguda. Tampoc té presència a la zona l'elaboració de derivats diversos com ungüents o cremes d'ús medicinal o cosmètic, com tampoc té pràcticament incidència comercial l'envasat d'olives que es manté a nivell casolà.

Llocs de la Zona del Montsec amb presència de l'activitat

El conreu de l'olivera està mes o menys repartit arreu de la Zona de Montsec, però els molins d'oli en actiu es concentren en un nombre més reduït de nuclis:

Els molins d'Os de Balaguer xafen la producció d'oliva de la part sudoccidental de la zona, entre la Vall d'Ager i Camarasa, i també acullen alguns productors del Pallars.

Els molins de Llimiana, Sant Martí de Barcedana i la Guàrdia de Tremp xafen les olives pallareses dels encontorns. Les de més al nord es porten al nou molí d'Aramunt.

Els molins de Ponts i Artesa de Segre xafen les olives de la part oriental.

Empreses presents:

Molí del Freixes a Os de Balaguer.

Molí del Pau, a Os de Balaguer.

Molí de Llimiana

Molí cooperatiu a Sant Martí de Barcedana. Dos dels socis envasen i comercialitzen l'oli amb les marques pròpies, Casa Roca i l'Àvia Clementina.

Molí de la Guàrdia de Tremp

Olis Macià d'Artesa de Segre.

Hi ha una gran diferència entre els molins de la part del Pallars i la resta. Els molins del Pallars conserven les instal·lacions i el sistema de producció tradicionals, amb el molí giratori de pedra i la premsa amb esportins, i es limiten a transformar *a maquila* pels pagesos i/o socis que hi porten les olives a xafar; posteriorment els mateixos pagesos o socis autoconsumeixen o comercialitzen la pròpia producció. A la resta de molins s'opera amb centrifugadores i premses modernes; també es produeix a maquila petites quantitats per alguns pagesos; però bàsicament són els mateixos propietaris els qui adquireixen les olives per a produir l'oli. En la mesura la demanda d'oli creix i/o les collites anuals fluixegen, aquests molins recorren a la compra d'olives en altres àrees més o menys allunyades.

Característiques i abast territorial de la demanda

D'entrada, els molins de la zona, tots ells productors de quantitats relativament reduïdes, cobreixen la demanda dels mateixos pagesos aportadors d'olives. Tot seguit es produeix la comercialització a través de circuits de comercialització curts, majoritàriament a través de garrafes de cinc litres:

- Clients del conjunt de Catalunya amb algun tipus de relació amb la zona que aprofiten el cap de setmana per a proveir directament al molí.
- Turistes que freqüenten la zona o turistes de pas cap a Andorra o el Pirineu.
- Venda als botiguers minoristes de la zona i de les comarques pirinenques.
- Vendes a bars i restaurants en el mateix àmbit pirinenc.
- En un cas molt concret venda a botigues especialitzades en dietètica de Barcelona, i venda en un altre cas també en mercats i fires.

Estacionalitat:

Tot i que l'època de recollir l'oliva es limita a varies setmanes dels mesos de novembre, desembre i gener, la compra d'oli envasat o embotellat es pot fer durant tot l'any.

Associacions i interlocutors:

Associació Espanyola de la Indústria i Comerç Exportador d'Oli d'Oliva, ASOLIVA. Associació que agrupa un gran nombre de fabricants d'olis d'oliva.

Altres llocs competidors i experiències foranes remarcables:

Aramunt: Construcció d'un nou molí amb una capacitat de producció elevada, que pretén transformar l'oliva de tota la part nord de la Conca de Tremp.

L'àrea de la denominació d'origen Les Garrigues constitueix un bon exemple de les diverses activitats que es poden desenvolupar a l'entorn de l'oli; l'oli com a bandera de la promoció turística comarcal, les festes locals de l'oli que serveixen per atreure turistes i compradors a les cooperatives, la Fira de l'Oli de les Borges Blanques com a punt de contactes professionals del sector, els molins d'oli com a museus i/o llocs de visita, el Parc Temàtic de l'Oli a la Masia Salat.

Bibliografia i webs:

J. Ciurana, L. Torrado, *"Els olis de Catalunya i la seva cuina"*, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, 1981.

La revista *"Olivae"*, del Consell Oleícola Internacional dóna compte mensualment de les novetats tècniques del sector i de l'estat dels mercats internacionals.

www.asoliva.es; finestra de l'Associació Espanyola de la Indústria i Comerç Exportador d'Oli d'Oliva, que conté informacions generals sobre el sector.

www.anierac.com; finestra de la Associació Nacional d'Industrials Envasadors i Refinadors d'Oli que inclou informacions tècniques generals sobre l'oli.

www.internationaloliveoil.org; finestra del Consell Oleícola Internacional, amb informacions tècniques i de mercats sobre el sector i múltiples connexions amb altres webs.

www.olivium.cjb.net; finestra especialitzada en l'oliva i l'oli d'oliva, amb diverses informacions tècniques i connexions internacionals.

Quadre 9: Fortaleses, debilitats, amenaces i oportunitats del sector de l'oli

<p>L'evolució de l'entorn</p> <p>Les condicions internes</p>	<p>Oportunitats</p> <p>Les perspectives d'augment del consum d'oli d'oliva en països com EEUU, Canadà, Austràlia i Japó donen encara un marge interessant per a la producció d'oli, tot i que la producció i consum a nivell mundial es troben molt equilibrats, amb un petit excedent de producció. La nova cultura de l'oli basada en la dieta mediterrània possibilita el guany de nous consumidors.</p>	<p>Amenaces</p> <p>L'evolució del preu interior de l'oli depèn molt de l'evolució dels mercats internacionals i d'aspectes com la paritat entre l'euro i el dòlar i la presència de bona o mala collita en els països mediterranis productors (les males collites locals han estalviat fins ara crisis en el sector). La gran quantitat de plantacions joves d'oliveres i la intensificació de les existents comporten el risc de crisi futura dels mercats.</p>
<p>Fortaleses</p> <p>L'oliva es produeix amb uns mínims tractaments, que farien molt fàcil la valorització com a producte ecològic. Tot i l'estancament tècnic del conreu, els pagesos de la zona tenen una llarga tradició en el conreu de l'olivera i la producció d'oli. També es disposa d'un coneixement tradicional en diverses formes de preparació i conservació de l'oliva, actualment poc desenvolupades com a producte artesà. Tot i la diversitat varietal d'olives, l'oli produït a la zona dona qualitats excel·lents. La proximitat al Pirineu central ofereix un potencial de consumidors directes interessats pel producte autòcton.</p>	<p>Objectius:</p> <p>Aturar la davallada de l'olivera i millorar-ne el conreu. Garantir la competitivitat de la producció oliera local. Promoció de l'oli com recurs de la zona i com atractiu turístic.</p> <p>Iniciatives privades a promoure:</p> <p>Millorar les tècniques de conreu de l'olivera, amb una adequada selecció varietal.</p> <p>Augmentar i regularitzar el rendiment de les plantacions amb la introducció del regadiu de suport.</p> <p>Adequar i conservar els molins tradicionals com a elements d'atracció turística i punts de venda.</p> <p>Millorar, tanmateix, els processos d'elaboració de l'oli actuals.</p> <p>Millorar el valor afegit de l'oli produït a la zona a partir de la producció biològica i d'altres elements diferencials.</p> <p>Desenvolupar l'oliva de taula i les seves diverses presentacions com a producte artesà.</p>	
<p>Debilitats</p> <p>L'olivera és una producció relativament marginal a la zona i les plantacions molt envellides han de competir amb zones de rendiments més elevats i en progressió. La zona no està emparada per cap D.O., ni tampoc té una línia varietal d'oliva clara i reconeguda. Queda relativament allunyada de les rutes de l'oli més clàssiques i és una zona no reconeguda pels consumidors com a àrea productora. Bona part dels productors d'oliva són persones grans amb explotacions sense continuïtat. La producció d'olives de la zona és petita i obliga a comprar olives fora als molins que es volen expandir.</p>	<p>Actuacions públiques convenients:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recolzar la millora del conreu de l'olivera. • Recolzar la millora de la imatge i la promoció exterior de l'oli. • Delimitar les qualitats físico-químiques i organolèptiques dels olis produïts a la zona, i crear una denominació d'origen o marca de qualitat com a base de protecció i promoció. • Recuperació de molins antics com a atractius turístics. • Dissenyar una ruta de l'oli que inclogui la visita dels molins de Guàrdia de Tremp, Sant Martí i Llimiana. • Incloure la venda d'oli a les agrobotigues dels portals d'acollida 	

Font: Elaboració pròpia

Expectatives de l'activitat:

És una activitat regressiva que ha entrat en els anys 1990 en un període de reactivació. Com a producte típicament mediterrani constitueix una clara especialitat territorial i les seves qualitats culinàries i sanitàries en fan un producte consolidat en el mercat local i amb bones expectatives de difusió en els països no productors. Aquestes circumstàncies poder jugar encara a favor de l'olivera com a gran orientació productiva comercial en els pròxims anys, per bé que el fort augment de la producció pugui portar crisis puntuals de preus.

A la zona del Montsec la baixa rendibilitat de l'olivera fa que s'hagi de jugar sobre l'obtenció d'un valor afegit superior a la de les grans àrees productores per a que la producció d'oli sigui competitiva. Això implica l'aprofundiment dels circuits de comercialització curts que permeten un preu de venda més elevat, així com la preservació de la imatge de qualitat del producte. Davant la competència i l'obertura creixent del mercats es fa necessari reforçar la imatge i qualitat real del producte amb elements de marca o de denominació de zona, la fixació dels paràmetres qualitatius de l'oli de la zona i/o amb el desenvolupament de segments com la producció ecològica, que podria abastar el conjunt de la producció de la zona.

Tanmateix, les gelades de la darrera tardor i hivern han afegit també un element d'incertitud sobre l'evolució del conreu en els pròxims anys, just quan s'havien replantat oliveres joves. En principi, les varietats d'olivera de la part nord de la zona semblen haver resistit millor la gelada.

L'ametlla i els seus derivats

L'ametller té una presència important a la Zona del Montsec. El conreu té una llarga tradició a la zona i la superfície actualment es consolidà sobretot entre els anys 1960 i 1970.

L'ametlla és consumida directament en fresc o torrada, o serveix, sobretot, de base a l'elaboració de productes també força tradicionals a la zona, com les ametlles garapinyades, o els torrons i els panellets. La confecció d'aquests productes derivats és ben viva a nivell familiar, però rarament se'n fa una comercialització. Aquesta es reserva a una sola empresa de caràcter més industrial, Alemany d'Os de Balaguer, que elabora els torrons típics de la zona consumides durant tot l'any i les diverses modalitats de torrons consumides preferentment per Nadal.

Llocs de la Zona del Montsec amb presència del conreu

El conreu és present a tota la zona del Montsec, amb dues zones productores destacades; una entre les Avellanes i Os de Balaguer i l'altra en el plans pròxims a Isona.

La normativa comunitària que regula els ajuts al sector ha provocat la constitució de grans organitzacions de productors, que actualment centralitzen les compres d'ametlla, s'ocupen del trencat i abasten sovint també la primera transformació del producte. La conseqüència ha estat la desaparició de centres transformadors a la zona del Montsec i la tramesa de les ametlles cap als centres de recepció de les Borges Blanques o la Granadella.

L'única activitat transformadora actual, la que realitza la casa Alemany d'Os de Balaguer, respon a un procés de segona transformació i ha d'adquirir el producte a les organitzacions de productors ubicades a les Garrigues.

Empreses presents:

Alemany a Os de Balaguer. L'ametlla representa un 80% del producte utilitzat en l'elaboració dels torrons de Xixona o Alacant o dels massapans consumits pels volts de Nadal. També produeix els torrons d'avellana i mel típics de la zona consumits durant tot l'any.

Abast territorial de la demanda

A diferència de l'oli i dels altres productes esmentats, no hi ha tradició de desplaçaments cap a la zona productora de cara a adquirir ametlles o els seus derivats.

L'empresa d'Os de Balaguer distribueix a través d'intermediàries a minoristes ubicats fonamentalment a Catalunya, i també exporta a Alemanya a través d'un intermediari ubicat a Munic.

Associacions i interlocutors:

Les organitzacions de productors agraris mantenen força lligams amb el món cooperatiu, que s'organitza en la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya, C/ València 1, 08015 Barcelona (www.ccae.es/fcac).

Altres llocs competidors i experiències foranes remarcables:

No massa lluny del Montsec, Agramunt representa el centre de major tradició torronaire de Catalunya. La producció artesana tradicional d'aquesta població ha deixat pas a una producció de caire més industrial desenvolupada bàsicament per dues empreses locals. La població d'Agramunt celebra també des del 1988 la Fira del Torró a principis d'octubre, que té el torró com a motiu central de la Fira tradicional de la població.

Bibliografia i webs:

R. M. Esteban, "Estudio comparativo de la calidad nutritiva de variedades de almendra", MAPA, 1985.

Ch. Grasselly, H. Duval, "*L'amandier*", CTIFL, París, 1997.

Revista "*Nucis newsletter: information bulletin of FAO research network on nuts*".

www.almondsarein.com; finestra de l'Almond Board of California amb informacions generals i contactes sobre el món de l'ametlla.

A manca de webs especialitzades es poden consultar les webs referents a fruits en general.

Quadre 10: Fortaleses, debilitats, amenaces i oportunitats del sector de l'ametlla

<p>L'evolució de l'entorn</p>	<p>Oportunitats</p>	<p>Amenaces</p>
<p>Les condicions internes</p>	<p>La feble protecció dels mercats de l'ametlla fan que els preus operin de fa un temps a nivell de mercats mundials.</p> <p>El canvi de la imatge dels fruits secs com a benefactors de la salut podria augmentar el seu consum.</p> <p>La forta dispersió de marques torroneres fa possible la penetració de noves insígnies comercials.</p> <p>El torró és un producte puntual i selectiu, en el qual s'escau perfectament l'oferta d'un producte artesà i de qualitat.</p> <p>Els productes de pastisseria constitueixen un segment de consum en augment amb capacitat d'absorbir la producció de fruits secs i nous productes artesans.</p>	<p>En tant que producció agrària l'ametlla ha d'afrontar la competència dels fruits secs, amb països tradicionals productors amb costos molt més baixos de producció.</p> <p>El consum en general dels fruits secs es troba estancat, en consonància amb una mala imatge dietètica.</p> <p>El consum de torrons es troba estancat i les vendes es concentren en el període anterior a Nadal.</p> <p>Les marques blanques de torrons acaparen la major part del mercat.</p>
<p>Fortaleses</p> <p>L'ametller és un conreu típicament mediterrani amb una llarga tradició a la zona.</p> <p>També hi ha una llarga tradició casolana d'elaboració de productes transformats d'ametlla.</p> <p>L'ametller representa un conreu que encaixa bé en el ritme estacional agrícola de la zona.</p>	<p>Objectius:</p> <p>Millorar el valor afegit de la producció d'ametlla local.</p> <p>Esperonar la producció de derivats artesans de l'ametlla.</p> <p>Iniciatives privades a promoure:</p> <p><i>Afavorir l'extensió del regadiu de suport a l'ametller.</i></p> <p><i>Desenvolupar sistemes i alternatives de poda ràpida de la planta.</i></p> <p><i>Desenvolupar el cultiu d'ametlla biològica.</i></p> <p><i>Creació d'empreses dedicades a la transformació i la comercialització dels productes tradicionals derivats de l'ametlla.</i></p> <p>Actuacions públiques convenientes:</p> <p>Accions de suport a la millora de la productivitat de l'ametller.</p> <p>Difusió dels productes derivats de l'ametlla a través de cursos i actes festius i altres.</p> <p>Accions de promoció de la qualitat de l'ametlla llargueta local aparellades a les iniciatives artesanals locals.</p>	
<p>Debilitats</p> <p>Les exigències de mà d'obra de la poda encareixen i dificulten el conreu en una zona amb molt poca mà d'obra.</p> <p>Les gelades primaverals redueixen amb certa freqüència la producció d'ametlla.</p> <p>La secada limita també la productivitat dels ametllers.</p> <p>La zona no suma una gran producció i manca de centres de recepció i processament inicial de l'ametlla.</p>		

Font: Elaboració pròpia

Expectatives de l'activitat:

L'ametlla és un conreu característic de la zona del Montsec que passa en els darrers anys per un procés de decadència motivat per la baixa cotització de l'ametlla, deguda a les importacions a millor preu procedents dels USA i a l'alternativa d'ús d'altres fruits secs més barats. No és previsible que els mercats variïn substancialment en els pròxims anys, tot i que les produccions mundials experimenten oscil·lacions que poden afavorir èpoques de millors preus.

La necessitat d'obtenir major valor afegit per a fer més viable la producció local és encara més apressant per a l'ametlla que en d'altres produccions, i això implica millores en diversos fronts, des de millorar la productivitat del conreu a base de mecanització i regadiu, fins a desenvolupar el conreu ecològic i/o diferenciar o promocionar l'ametlla llargueta i altres possibles noves varietats de qualitat. La promoció de productes elaborats d'ametlla hauria de contribuir també a aquesta millora de rendibilitat; però per això caldria també trencar el cercle de dependència de les organitzacions de productors de fruits secs que tenen els seus centres de transformació a la plana.

La vinya i l'elaboració de vi

La vinya havia tingut una gran importància en altres èpoques. Poc a poc, va recuperant un lloc preeminent de la mà de les produccions de qualitat, emparades en alguns casos per la DO *Costers del Segre*, que fou creada el 1986. De les sis subzones que comprèn la DO, a la Zona del Montsec Sostenible hi ha diversos cellers a la *subzona d'Artesa de Segre*, concretament el de la cooperativa d'Artesa i el de la SAT Vall de Baldomar. Mentre la subzona del Pallars de la DO no afecta la Zona del Montsec, tot i aprofitar-se una part del raïm produït en les municipis pallaresos del Montsec.

La producció de la DO Costers del Segre gira entorn els 69.247 HL dels quals se n'exporten 10.776 (campanya 1998-1999); aquests volums es troben dominats pels cellers de Raïmat i les subzones d'Artesa de Segre i el Pallars no arriben a una dècima part de la producció. No es tracta tant d'incrementar la producció global de vi, sinó d'afavorir petites produccions locals que tinguin algun atractiu especial: vi de qualitat, vi ecològic, que poden contribuir a fer del Montsec una zona amb una oferta abundant i diversificada de productes agrícoles.

Llocs de la Zona del Montsec amb conreu de vinya i elaboració de vi

El conreu de la vinya es manté especialment als municipis meridionals de la zona del Montsec, on es troben també els cellers elaboradors inscrits en la DO Costers del Segre. La producció de vi es concentra en el municipi d'Artesa de Segre, que inclou el poble de Baldomar, on s'ha mantingut la tradició del conreu. Però, també es troben vinyes escampades per altres indrets del massís i en poblacions com Os de Balaguer o Camarasa que no formen part de la DO. En el primer d'aquests municipis hi ha el projecte de crear un celler de vi i a Camarasa es pot trobar una mostra del conreu ecològic de la vinya (Climent Papell).

Al Pallars, la DO *Costers del Segre* abasta la *subzona de Tremp*, però aquesta no inclou els municipis pallaresos que formen part de la Zona del Montsec Sostenible. Dins d'aquesta es troben, però, alguns camps plantats de vinya dispersos i, fins i tot, algun elaborador familiar a la Vall de Barcedana. Les expectatives de la vinya d'aquesta part del Montsec canvien radicalment amb la signatura l'any 1997 d'un conveni entre l'ajuntament de Tremp i l'empresa Torres del Penedès pel qual l'ajuntament cedí a l'empresa terrenys comunals a la partida de Sant Miquel prop de l'Acadèmia de Suboficials; a la primavera dels 2001 l'empresa havia plantat unes 45 hectàrees i esperava arribar a 132, dedicades bàsicament a les varietats merlot i chardonnay.

Figura 21: Cellers de vi i D.O. a la Zona del Montsec

Font: Elaboració pròpia

Empreses presents:

Cooperativa d'Artesa de Segre i comarca, SCCL, Artesa de Segre. La cooperativa té una llarga tradició en l'elaboració de vi i ha mantingut la flama de la producció vinícola a la zona. De la producció tradicional de vins de taula a granel, la cooperativa passà a la producció de vins embotellats. En els darrers anys, amb l'impuls de la DO s'ha afegit també a l'elaboració de vins selectes a través de la marca Iris.

SAT Vall de Baldomar, a Baldomar, municipi d'Artesa. Comencen a elaborar vi l'any 1989 amb la clara intenció de producció selecta de qualitat, que s'ha vist compensada amb molt bones puntuacions a les guies vinícoles internacionals. Amb 15 ha pròpies més les de pagesos de la població en estricta relació amb l'empresa elaboren blancs, negres i rosats amb les marques Baldomar, Cristiari i Castell de Montsonís.

Bodegas Vila-Corona SL, a Vilamitjana, municipi de Tremp. No es troba estrictament a la zona del Montsec, però constitueix l'únic celler envasador inscrit en la DO Costers del Segre que es manté a la subzona del Pallars. Segueix també la línia d'elaboració de vins de qualitat.

Celler Miquel Roca a Sant Cristòfol de la Vall.

Abast territorial de la demanda

Els circuits comercials curts, a través de la venda directa als consumidors locals i turistes o de la venda en els establiments de restauració representen la sortida habitual dels vins de la zona.

Sinó, els productors de vins selectes també accedeixen a un mercat més ampli a través de les botigues especialitzades en la venda de vins i licors.

Cellers com el de la Vall de Baldomar aconsegueixen vendre un 46% de la seva producció en els mercats exteriors gràcies a l'aparició i bona puntuació obtinguda a la guia Gourmet i altre guies internacionals.

Estacionalitat:

La verema es fa als inicis de la tardor però la compra de vi es pot fer durant tot l'any

Associacions i interlocutors:

DO Costers del Segre, Camp de Mart 35, 25004 Lleida.

Institut Català de la Vinya i del Vi, INCAVI. Organisme depenent del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca orientat a les actuacions de foment i promoció del sector.

Associació Vinícola Catalana; agrupa diferents empreses vinícoles. Es troba dins la Federación Española del Vino, FEV, que disposa de web pròpia de presentació (www.fev.es).

Altres llocs competidors i experiències foranes remarcables:

Sense sortir de la mateixa DO Costers del Segre, l'empresa Castell del Remei ofereix un exemple reeixit de com en uns pocs anys es pot obtenir un vi de qualitat i amb una excel·lent acceptació a partir de res. A la finca de Castell del Remei s'havien elaborat durant molts anys vins i alcohols; però quan la família Cusiné compra la finca la tradició pràcticament s'havia estroncat, i es crea tot un celler nou, en el qual l'aportació d'un bon enòleg ha estat essencial per a la producció d'un vi de gran qualitat.

A banda dels diversos cellers moderns del Priorat, que constitueixen un exemple fins a cert punt inversemblant de com en pocs anys es redreça una denominació d'origen i un vi comercialment moribunds, la Terra Alta presenta també l'exemple de diversos cellers sorgits en un context que no ha tingut tanta projecció per bé que té també una llarga tradició vinícola. Per exemple, cellers Clua de Villalba dels Arcs representen el cas d'un jove enòleg que s'embarca en el negoci dels vins a partir de l'explotació familiar i construeix un celler amb una inversió de 13,5 milions de pessetes, que fou subvencionada pel programa Leader.

Pel que fa a la producció de vi ecològic, el programa Leader II ha ajudat a Andalusia diverses iniciatives entre les quals es pot esmentar la de la finca Sanguijuela a la Serrania de Ronda. Aquesta finca està regentada per un alemany que el 1982 plantà diferents varietats locals i d'altres d'Alemanya i obté una producció de 15.000 botelles, després d'haver fet una inversió de millora del celler de 7,2 milions de pessetes.

Els centres productors de vi d'una certa ressonància acostumen a organitzar també la seva Festa de la Verema, que serveix també com a element de promoció i atracció turística. És el cas de Raimat al Segrià i també de Verdú, a l'Urgell, població que el 2001 ha celebrat la X Festa de la Verema i el Vi.

Bibliografia i webs:

Jaume Ciurana, *Els vins de Catalunya*, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, 1980.

Claude Flancy, *Enología: fundamentos científicos y tecnológicos*, Mundi Prensa, Madrid, 2000.

Revista d'Enologia; revista jove que repassa les actualitats tècniques i comercials del món del vi amb especial atenció a Catalunya.

Viticultura. Enologia professional; revista editada per Agrolatino a Barcelona.

www.interceller.com; informacions generals sobre el món del vi a Catalunya i contactes.

www.gencat.es/darp/c/incavi; finestra de l'Institut Català de la Vinya i el Vi inclosa dins la del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

Existeixen diferents webs dedicades a la venda de vins en general (www.winecellar.com, www.catanet.com) i alguns cellers, no els del Montsec, disposen de la pròpia web.

Quadre 11: Fortaleses, debilitats, amenaces i oportunitats del sector del vi

<p>L'evolució de l'entorn</p> <p>Les condicions Internes</p>	<p>Oportunitats</p> <p>El vi és cada cop més objecte d'un consum selectiu, que dóna possibilitats de desenvolupament als productors capaços d'obtenir un producte de qualitat i diferenciat, independentment del volum de producció o del fet de trobar-se o no dins DO. L'interès de les grans cases comercials del Penedès per diferents àrees productores i marques pot obrir una oportunitat de desenvolupament per a la vinya local, per bé que l'alternativa no impliqui la creació de cellers in situ, ni marques locals.</p>	<p>Amenaces</p> <p>Els vins del Nou Món guanyen la carrera de preus i qualitat als vins europeus en el mercat mundial. El sector del cava s'estanca després de la forta estirada del canvi de mil·leni. La reducció de les traves a la plantació s'acompanya d'un augment dels rendiments que planteja l'arribada de forts excedents i una crisi dels preus. El consum general de vi continua davallant, per la disminució del consum en els àpats habituals. El desenvolupament del consum ocasional en el mercat interior es tradueix en un augment de la competència entre els vins de mitja gamma.</p>
<p>Fortaleses</p> <p>En el seu moment l'àrea del Montsec ha estat una zona vinícola, de la qual se n'han conservat en el temps unes quantes hectàrees. La DO Costers del Segre ofereix una base per a potenciar la vinya local i estimular l'aparició de noves marques i consolidar les presents. La pervivència de l'elaboració de vi a escala familiar deixa obertes possibilitats de comercialització d'un producte més artesà vinculat a una comercialització directa i alternativa a la dels canals habituals. S'obté un vi d'entre 13° i 14° i un bon cos que és molt apreciat pels mercats de vins selectes.</p>	<p>Objectius:</p> <p>Consolidar els cellers envasadors i les marques de vins actualment presents a la zona del Montsec. Estimular l'elaboració familiar de vi, recolzada en la singularitat de la producció, procés d'elaboració, presentació i/o comercialització del producte.</p> <p>Iniciatives privades a promoure:</p> <p>Singularitzar la producció local de vi a través de determinades particularitats enològiques que responguin a les condicions de la vinya de la zona.</p> <p>Aprofitar la dispersió i baixa densitat del conreu i les condicions ambientals de la zona per a la producció de vi ecològic.</p> <p>Estimular els canals directes de comercialització locals, a través de la presència del vi local en els centres turístics, restaurants i similars de la zona.</p>	
<p>Debilitats</p> <p>Els cellers més dinàmics i les marques més conegudes de la DO Costers del Segre es troben lluny de la zona del Montsec, i les empreses d'aquesta zona presenten un dinamisme força reduït. La dispersió de les zones productores de la DO no contribueix a crear sinergies comercials i encara menys a la confecció d'un producte confluent. La vinya no deixa de ser un conreu residual a tota la zona del Montsec, de manera que es fa difícil de recuperar una cultura del vi potent.</p>	<p>Actuacions públiques convenientes:</p> <p>Ampliar la DO Costers del Segre a les àrees productores de vi que no en formen part.</p> <p>Vetllar tanmateix per la coherència i condicions de producció de les subzones de la DO.</p>	

Font: Elaboració pròpia

Expectatives de l'activitat:

El decenni dels anys 1990 ha vista la recuperació de vinyes que es trobaven en procés d'abandonament gràcies a la producció de vins de qualitat que han estat apreciats i valorats comercialment pel mercat; el Priorat n'és el millor exemple i també en són exemple alguns indrets d'una vinya més reduïda com el Castell del Remei a la Noguera. A partir d'aquests exemples es podria pensar en una recuperació també de la viticultura a la zona del Montsec i/o zones immediates. No es pot descartar; depèn de que alguna empresa local sigui capaç d'elaborar i comercialitzar un producte de prou qualitat.

En qualsevol cas, la saturació en els mercats internacionals i els interiors fa preveure un període de dificultats i vaques magres per als vins de qualitat mitjana com els que es produeixen a la zona del Montsec, i ha de fer més difícil també l'aparició de noves marques de qualitat.

Sigui com sigui, les produccions de tipus familiar i/o artesà haurien de quedar relativament al marge de la competència de les marques de vi, gràcies als circuits de comercialització directes. L'elaboració de vi selecte de gran qualitat té garantida, per altra part, la sortida a través d'un mercat internacional de consumidors d'aquest tipus de vins.

Les principals produccions ramaderes

La ramaderia té un paper fonamental en el conjunt del sector agrari de la Zona del Montsec Sostenible. En molts casos, ja no és una activitat complementaria sinó que és la base de l'activitat de moltes explotacions, i les explotacions agràries avui en dia amb un major volum d'activitat i amb una certa viabilitat econòmica són fonamentalment les ramaderes.

El bestiar porquí. El porquí és, amb diferència, el bestiar més estes per la zona, tant les granges de cria com les d'engreix. L'evolució del nombre de caps de bestiar il·lustra sobre les dimensions que ha pres aquesta activitat. Els 64000 caps de 1982 es van multiplicar per cinc, passant als 337.000 de 1999.

Quadre 12: L'evolució del bestiar porquí a nivell municipal. 1982-99.

Municipi	Explotacions		Caps		Índex variació 1982-1999 (1982:100)	
	1982	1999	1982	1999	Explotacions	caps
Àger	31	14	5.855	8.516	45,2	145,4
Alòs de Balaguer	4	4	5	2.715	100,0	54300,0
Artesa de Segre	93	67	11.957	105.265	72,0	880,4
Avellanes i Sta. Linya, Les	70	21	6.912	16.994	30,0	245,9
Baronia de Rialb	26	14	1.538	17.582	53,8	1143,2
Camarasa	41	23	4.998	22.464	56,1	449,5
Castell de Mur	29	5	800	2.927	17,2	365,9
Foradada	20	8	2.124	16.359	40,0	770,2
Gavet de la Conca	60	8	624	3.801	13,3	609,1
Isona i Conca Dellà	130	52	12.207	52.293	40,0	428,4
Ivars de Noguera	43	4	1.191	4.169	9,3	350,0
Llimiana	21	1	659	1.450	4,8	220,0
Os de Balaguer	40	18	3.947	25.698	45,0	651,1
Ponts	22	19	8.713	33.793	86,4	387,8
Sant Esteve de la Sarga	10	2	140	26	20,0	18,6
Vilanova de Meià	47	24	3.157	23.558	51,1	746,2
Zona del Montsec Sostenible	687	284	64.827	337.610	41,3	520,8

Font: Elaboració pròpia amb dades de l'IEC

La distribució municipal del bestiar porquí posa de manifest quins són els dos principals focus productors: Artesa de Segre i Isona, els municipis que compten amb les principals cooperatives de tota la zona

El bestiar oví. La ramaderia ovina té des de sempre una presència molt important a l'àrea del Montsec. De fet, és el tipus de bestiar més adient per aquests terrenys secanosos. Tot i amb això, la ramaderia ovina no ha experimentat un creixement tant espectacular com la porquina. Entre els

censos ramaders de 1982 i 1999 la cabanya va augmentar en un 90,8%, arribant als 57.788 caps de 1999. Isona i Conca Dellà, seguit de Camarasa i Àger, són els municipis que tenen més bestiar oví, tot i que aquest es troba força repartit per tota la Zona del Montsec Sostenible

Quadre 13: L'evolució del bestiar oví a nivell municipal. 1982-99.

Municipi	Explotacions		Caps		Índex variació 1982-1999 (1982:100)	
	1982	1999	1982	1999	Explotacions	caps
Àger	30	13	6.611	6.111	43,3	92,4
Alòs de Balaguer	1	2	200	1.021	200,0	510,5
Artesa de Segre	7	12	1.677	2.757	171,4	164,4
Avellanes i Sta. Linya, Les	12	9	2.719	5.325	75,0	195,8
Baronia de Rialb	5	6	1.230	3.239	120,0	263,3
Camarasa	9	10	3.188	6.861	111,1	215,2
Castell de Mur	5	2	849	879	40,0	103,5
Foradada	0	1	0	640		
Gavet de la Conca	11	10	1.996	5.746	90,9	287,9
Isona i Conca Dellà	25	20	5.491	13.008	80,0	236,9
Ivars de Noguera	7	2	315	625	28,6	198,4
Llimiana	5	2	509	658	40,0	129,3
Os de Balaguer	15	7	3.622	4.250	46,7	117,3
Ponts	0	1	0	370		
Sant Esteve de la Sarga	5	5	1.222	3.189	100,0	261,0
Vilanova de Meià	5	5	660	3.109	100,0	471,1
Zona del Montsec Sostenible	142	107	30.289	57.788	75,4	190,8

Font: Elaboració pròpia amb dades de l'IEC

Seguint la tònica general, l'increment del nombre de caps ha anat acompanyat d'una reducció significativa del nombre d'explotacions amb ramaderia ovina, reducció que en el període 1982-99 va ser aproximadament del 25%.

El bestiar boví. La ramaderia bovina va perdre el caràcter marginal que tenia en el conjunt de l'economia. Entre 1982 i 1999 el nombre de caps s'ha multiplicat gairebé per 6, arribant als 6474 de 1999, mentre que el nombre d'explotacions amb ramaderia bovina, en canvi, s'ha reduït aproximadament en un 25%. Les vaques de llet hi tenen una presència mínima, amb mot poques explotacions repartides per Camarasa, Isona i Conca Dellà i Vilanova de Meià. Molt més important ha estat l'increment dels vedells d'engreix, base fonamental de la ramaderia bovina de la Zona del Montsec Sostenible

Quadre 14: L'evolució del bestiar boví a nivell municipal. 1982-99.

Municipi	Explotacions		Caps		Índex variació 1982-1999 (1982:100)	
	1982	1999	1982	1999	Explotacions	caps
Àger	1	1	20	92	100,0	460,0
Alòs de Balaguer	0	1	0	62		
Artesa de Segre	3	4	84	715	133,3	851,2
Avellanes i Sta. Linya, Les	1	1	60	200	100,0	333,3
Baronia de Rialb	2	5	9	651	250,0	7233,3
Camarasa	6	5	49	932	83,3	1902,0
Castell de Mur	3	4	9	565	133,3	6277,8
Foradada	0	0	0	0		
Gavet de la Conca	1	1	1	130	100,0	13000,0
Isona i Conca Dellà	11	6	75	572	54,5	762,7
Ivars de Noguera	2	1	20	100	50,0	500,0
Llimiana	0	0	0	0		
Os de Balaguer	5	4	278	787	80,0	283,1
Ponts	3	1	30	320	33,3	1066,7
Sant Esteve de la Sarga	2	2	102	385	100,0	377,5
Vilanova de Meià	15	6	212	963	40,0	454,2
Zona del Montsec Sostenible	55	42	949	6.474	76,4	682,2

Font: Elaboració pròpia amb dades de l'IEC

El bestiar cabrum. Segons el cens agrari, el nombre de cabres s'ha multiplicat per dos entre l'any 1982 i el 1989, mentre el nombre de ramats que tenien cabres pràcticament es manté. Això es deu al fet que les cabres, que havien estat acompanyants tradicionals dels ramats d'ovelles, han tendit a formar ramats especialitzats en la producció de cabrit per al consum.

La cria de conills. En conjunt, el pes de la cunicultura és molt menor que el de les activitats ramaderes mencionades anteriorment; però val la pena recordar l'interès d'aquesta activitat com a complement dels ingressos familiars. En qualsevol cas, la cria de conilles a les cases ha perdut pes en benefici de la producció en granges grans especialitzades.

Quadre 15: El bestiar cabrum i la cunicultura a nivell municipal. 1999.

Municipi	Explotacions		Cunicultors	Conilles mares
	amb cabres	Cabres mares		
Àger	10	1279	4	742
Alòs de Balaguer	2	269	0	0
Artesa de Segre	9	420	13	2987
Avellanes i Santa Linya, les	1	17	8	2805
Baronia de Rialb, la	2	57	2	130
Camarasa	3	398	8	283
Castell de Mur	3	195	3	13
Foradada	1	27	0	0
Gavet de la Conca	5	150	3	130
Isona i Conca Dellà	12	161	17	1531
Ivars de Noguera	0	0	1	100
Llimiana	0	0	1	60
Os de Balaguer	6	78	3	394
Ponts	1	10	0	0
Sant Esteve de la Sarga	4	64	2	6
Tiurana	0	0	0	0
Vilanova de Meià	6	1067	10	93
Total Àrea del Montsec	65	4192	75	9274

Font: Elaboració pròpia amb dades de l'IEC

Derivats carnis; els embotits

A la zona del Montsec la ramaderia representa l'activitat dominant de les explotacions agràries que tenen una certa viabilitat a nivell econòmic. En la major part dels casos els ramaders actuen com a simples assalariats de les grans cases integradores de bestiar i/o obtenen un valor afegit reduït i molt condicionat per les fortes pujes i baixes del preu. Més enllà de la cria de bestiar hi ha una activitat transformadora que compta amb una llarga tradició domèstica i artesana. Actualment és sens dubte l'activitat artesana alimentària més important de tota la zona del Montsec, susceptible encara d'un major desenvolupament.

En parlar de derivats carnis es pensa sovint només en embotits. A banda de la significació precisa o general que es doni al terme, els derivats carnis que s'elaboren a la zona són múltiples i molt més grans, encara, les possibilitats.

- Les carns seques o salades, en particular els pernills, tenen una gran tradició elaboradora local i en conjunt venen a representar entorn al 40% del valor dels derivats carnis produïts a l'estat espanyol. La zona del Montsec presenta unes condicions ambientals ideals per a l'elaboració d'aquests productes que generen un valor afegit elevat.
- Els anomenats pròpiament embotits constitueixen l'altre gran grup de derivats carnis a nivell de mercat estatal, entorn a la tercera part del valor de la producció. És on les qualitats i factors diferencials locals són més remarcables, des de les diverses modalitats de llangonisses seques fins als embotits de carn cuïta menys difosos, però amb una diversitat encara major de botifarres i bulls.
- Altres derivats com els pernills i carns cuites o fumades no formen part de la tradició local, però tenen un mercat en augment, particularment important en els altres països europeus. El mateix es pot dir dels patés, cremes i productes similars on intervenen sovint barreges de carn i on l'artesania càrnia, malgrat ser a hores d'ara inexistent, hi pot dir i fer bastant.
- Una altra sortida avui per avui reduïda però cada cop més important són els plats cuïats. Per les característiques de la comercialització aquesta branca presenta unes connotacions més industrials; però també presenta productes amb una forta tradició local com són els confitats.
- El porc, que és l'animal més difós de la zona constitueix la base de gairebé tots els derivats carnis actuals; però tampoc s'han de deixar de banda altres espècies que són la base de productes amb una llarga tradició, com la carn de xai utilitzada per a l'elaboració de la girella pallaresa o la carn de senglar i altres espècies de caça present en els confitats i altres derivats. Aquí apareix tot un camp ampli de nous productes alimentaris artesans a desenvolupar.

Llocs on es practica a la Zona del Montsec

La producció porcina és present a tots els municipis de la zona, per bé que és en els municipis meridionals on les granges porcines són més esteses. Al respecte cal tenir en compte la presència d'una de les cases pinsaires més importants de la plana de Lleida, la Cooperativa d'Artesa de Segre.

L'elaboració de salaons, embotits, confitats i altres derivats es manté viva encara en moltes cases, que continuen celebrant la matança del porc. A més a més, gairebé totes les carnisseries comercialitzen derivats de producció pròpia.

Empreses presents:

Pràcticament totes les carnisseries que es conserven a la zona del Montsec i que cobreixen inicialment les necessitats locals, elaboren de manera artesana embotits i altres derivats carnis, que tenen bona acceptació entre els residents de caps de setmana i altres turistes i gent de pas. A tall d'exemple es poden esmentar cinc establiments que representen estructures de producció també singulars.

Cal Perdiguers a la Baronia de Rialb. Elaboració estrictament casolana de fuets, llonganissa seca i botifarres, que és complementària de l'activitat agrària central de la casa. Es correspon amb la imatge de "productors grangers" que existeix a França i que té una projecció i mercats eminentment turístics.

Ca l'Esteve, a Vilanova de Meià. Botiga del poble de tota la vida amb una dedicació especial a la venda de carn, que darrerament ha estat represa per una parella jove. Maten xais i porcs a l'escorxador municipal i en venen la carn per al consum junt amb la de conills procedents del mateix poble i la de pollastres comprats fora. Disposen d'un obrador on elaboren llonganissa tendra i llonganissa seca, botifarra blanca, negra i d'ous, bull, bisbe negre i bisbe amb teleró. L'activitat de la botiga se centra els caps de setmana.

Xolís del Pallars a Isona. La carnisseria tradicional de poble continua venent carn, amb una particular atenció a la de xai i vedella, i s'ha especialitzat en l'elaboració d'embotits amb un obrador i secador modern. El producte bandera és el xolís del Pallars, una variant de secallona, i també s'ofereix tota la gamma d'embotits de la zona amb el distintiu de qualitat Denominació Comarcal Pallars Jussà. Una botiga gran a peu de carretera facilita les compres de la població de pas.

Càrnicas Pijuan a Artesa de Segre. Una carnisseria amb un volum de vendes local important ha ampliat en aquest cas la seva activitat amb dues botigues noves a Lleida. La casa disposa d'un obrador de característiques industrials al complex de La Fabrica, prop del Pont d'Alentorn.

Abast territorial de la demanda.

Segons l'escala de l'empresa, el mercat dels derivats porcins és també molt variable:

- Les produccions artesanes d'un àmbit més casolà tenen sortida a través de les vendes directes als turistes i passavolants, i en algun establiment de restauració.
- Les carnisseries familiars especialitzades en l'elaboració d'embotits artesans sumen als clients turistes de pas, la clientela local i la venda en alguna botiga especialitzada.
- Les carnisseries que han assolit un nivell més industrial distribueixen a través de tendes pròpies implantades en algunes àrees urbanes, com és el cas de Pijuan d'Artesa de Segre.

Estacionalitat:

Els diversos sistemes de conservació fan possible consumir els derivats carnis en diferents èpoques de l'any, de la mateixa manera que la producció es reparteix també en el decurs de l'any, per bé els mesos centrals de l'hivern constitueixen el moment de màxim consum.

Associacions i interlocutors:

A nivell local destaca la Cooperativa d'Artesa de Segre, que agrupa la major part dels ramaders; la Cooperativa té uns 1200 socis, 60 treballadors i factura uns 60 milions d'euros anuals (2000) provinents bàsicament de la secció ramadera.

Cal comptar també amb les Agrupacions de Defensa Sanitària, que agrupen les granges ramaderes amb l'objecte de preservar la sanitat animal.

Federació Catalana de Indústria de la Carn, FECIC. Potent organització sectorial que agrupa petites i grans indústries elaboradores de carn i derivats (www.fecic.es).

Altres llocs competidors i experiències foranes remarcables:

Diversos indrets del Prepirineu compten amb iniciatives empresarials d'una llarga tradició en l'elaboració de derivats carnis, que han assolit volums productius també molt desiguals. El cas més notori és el de la Garrotxa amb una presència important de grans i petites empreses i on la indústria càrnia ha beneficiat també dels ajuts dels dos programes Leader desenvolupats fins ara.

Més pròxima a la zona del Montsec, a Organyà es troba la casa Obach, indústria que elabora fuets i altres embotits d'una gamma alta.

Bibliografia i webs:

Revista "Carnica 2000"; informació tecnològica sobre els derivats carnis i algunes informacions dels mercats.

Com en altres produccions agràries, la revista "Agro-cultura. Per al desenvolupament agrari sostenible" du informacions tècniques interessants sobre l'agricultura ecològica del país; per exemple, sobre "La producció ecològica del Porc" al número 11.

www.mhr-viandes.com; informacions tècniques i informacions sobre els mercats de la carn i els seus derivats, particularment per a l'estat francès.

www.fecic.es; finestra de la Federació Catalana de Indústries de la Carn, FECIC, amb la relació d'associats i altres informacions d'interès sobre el sector i contactes amb altres bústies.

Quadre 16: Fortaleses, debilitats, amenaces i oportunitats del sector dels embotits

<p>L'evolució de l'entorn</p> <p>Les condicions internes</p>	<p>Oportunitats</p> <p>Catalunya representa una de les principals àrees productores a escala europea en ramaderia intensiva, amb una potent indústria pinsaire a la base, una potent indústria de derivats carnis i d'altres agents de la cadena de producció. L'exportació de carnis i derivats de porc, sobretot cap a la resta de països comunitaris, experimenta un procés de creixement constant.</p>	<p>Amenaces</p> <p>Les crisis sanitàries, ESB, febre aftosa en particular, provoquen daltabaixos dels mercats de les diferents carns amb conseqüències nefastes per a la subsistència dels petits ramaders. Producció ramadera local especialitzada en les espècies intensives i de gran consum que té una qualitat més aviat baixa i aporta carns d'un escàs valor diferencial.</p>
<p>Fortaleses</p> <p>A la major part de la zona del Montsec la densitat ramaderia és baixa, de manera que els problemes sanitaris i les fortes limitacions provocades per l'impacte ambiental dels purins no existeixen. Les condicions ambientals i els recursos naturals de la zona del Montsec, en fan un marc idoni per a la producció d'espècies semiintensives de carn de major qualitat, o de ramaderia ecològica. L'altitud i la secada fan de la major de la zona un lloc ideal per al curat i conservació dels embotits.</p>	<p>Objectius:</p> <p>Estimular la producció d'embotits i altres derivats carnis locals per a la comercialització. Afavorir la sortida comercial i la creació de valor afegit per a la ramaderia local.</p> <p>Iniciatives privades a promoure:</p> <p>Desenvolupament de sistemes d'engreix semiintensius i/o amb espècies de major rusticitat. Desenvolupament de la producció ecològica de porc i altres espècies. Activitats de recerca i desenvolupament per part de les estructures industrials (cooperativa d'Artesa de Segre) per tal de produir pinso ecològic i/o de qualitat amb la màxima rendibilitat. Accions associatives per tal de promoure un distintiu de qualitat per als embotits de la zona.</p> <p>Elaboració i valorització de productes derivats del senglar i altres espècies cinegètiques.</p>	
<p>Debilitats</p> <p>La producció local es troba dominada per les produccions intensives subjectes a les grans cases pinsaires i resulta complicat desenvolupar estructures alternatives de comercialització. Dificultats de trobar una alternativa econòmicament satisfactòria a l'ús del pinso comercial actual. L'elaboració artesana d'embotits requereix satisfer unes condicions sanitàries força exigents i tenir solucionada la valorització dels elements del porc que no s'aprofiten. Per qüestions comercials i d'estructura productiva hi ha una forta tendència a l'elaboració de productes derivats amb animals que no són de la mateixa explotació, ni de la mateixa zona, i no tenen cap distintiu productiu de qualitat.</p>	<p>Actuacions públiques convenients:</p> <p>Control de les densitats ramaderes, per tal de garantir la qualitat sanitària del bestiar. Control de la reutilització dels purins i dels impactes ambientals de la ramaderia en general. Recolzament per part de l'administració local a les activitats d'escorxador. Promoció d'un distintiu de qualitat per als embotits de la zona més característics, a través, per exemple, d'una Indicació Geogràfica Protegida. Promoció de les estructures de comercialització directa dels productes transformats.</p>	

Font: Elaboració pròpia

Expectatives de l'activitat:

La producció ramadera intensiva s'inscriu en una de la principal línia força de la producció agroindustrial del país. Aquesta orientació productiva es troba subjecta en els darrers anys a unes crisis sanitàries que en el futur sembla han de continuar provocant forts daltabaixos comercials. Malgrat tot, el sector presenta ara per ara un grau elevat d'adaptació i demostra la seva competitivitat amb una presència comercial exterior cada cop més important.

La zona del Montsec no escapa la presència d'aquesta ramaderia intensiva (porc i en menor grau pollastre i vedell) que serveix de suport fonamental al sector agrari local, i també és de notar la presència a la zona d'una indústria molt dinàmica, la cooperativa d'Artesa de Segre, que enquadra la majoria de ramaders. La relativa dispersió dels agents que operen en el mercat del pinso o en el de la carn i els seus derivats fa possible que apareguin nous operadors en el mercat i que operadors com la Cooperativa d'Artesa s'emparin de nou segments i estenguin la seva activitat cap als derivats carnis, com ha demostrat l'adquisició recent de l'Agudana.

Tot i amb això, la feble densitat ramadera i les condicions ambientals de la zona del Montsec fan possible que la zona s'orientés cap a un tipus de ramaderia diferent de la ramaderia intensiva present a les planes de Lleida, que permetés obtenir un major valor afegit de les condicions de muntanya de la zona. En aquest sentit, el desenvolupament del segment dels elaborats carnis, que compta amb una llarga tradició artesana a la zona, ofereix una sortida de gran interès comercial, que pot recolzar una imatge de qualitat.

Els derivats de la llet i els formatges

A banda l'aprofitament de la carn, bovins, ovins i cabrum ofereixen la possibilitat d'aprofitaments lleterers, i aquesta és una opció productiva que té un bon predicament en àrees de la mediterrània de condicions ecològiques similars a les de la zona del Montsec. La producció de llet ofereix, per altra part, un ventall amplíssim de possibilitats de transformació i comercialització, que es poden resumir en tres:

- La venda en fresc de la llet implica el lliurament a les centrals lleteres, de les quals la més pròxima a la zona és Copirineu de la Pobla de Segur, que després d'uns anys de vicissituds ha trobat una bona sortida comercial gràcies a la fabricació de mozzarelles utilitzades en l'elaboració de pizzes. El règim de quotes lleteres en la producció bovina fa inviable a hores d'ara la incorporació de nous productors i aquesta sortida genera, per altra part, molt poc valor afegit i s'ha perdut pràcticament a tot el Pirineu l'opció més ben remunerada de la venda directa de llet als turistes.
- La venda prèvia elaboració de productes frescos com ara matons, formatges frescos, iogurts, flams i similars compta amb alguns exemples esparsos per tot el Pirineu i requereix d'una bona penetració en els canals de comercialització alternatius i/o un bon mercat de consumidors (turistes) de proximitat.
- La venda de productes derivats de llarga conservació, bàsicament formatges curats, és l'alternativa més habitual dels petits productors d'àrees de muntanya per a treure valor afegit de la seva producció lletera. Aquesta alternativa, que ha estat desenvolupada per nouvinguts procedents d'àrees urbanes, s'ha fonamentat en l'elaboració de llet de cabra i implica l'exercici de tres oficis que requereixen d'una gran perícia i dedicació; el de ramader productor de llet, el d'elaborador de formatge i el de venedor dels propis formatges.

Llocs on es practica a la Zona del Montsec

Per les condicions físiques i ambientals de la zona, la producció de llet de vaca no s'hi ha arribat a desenvolupar i difícilment hi pot trobar un lloc. En canvi, els ambients mediterranis i submediterranis ofereixen una pastura ideal per als ramats d'ovelles i cabres, que tenen una llarga tradició a la zona i es troben dispersos arreu. La proximitat de les àrees alpines del Pirineu ofereix, per altra part, la possibilitat d'accés a nous recursos pastorals en el pic de l'estiu, que és quan aquest recursos escassegen a la zona.

El consum de llet de cabra ha tingut una certa tradició a la zona; però s'ha perdut substituïda per la llet de vaca. Els ramaders de cabrers locals han mantingut lliuraments esporàdics de llet de cabra a les centrals lleteres convencionals; però ni aquestes han elaborat productes derivats distintius de la llet de cabra, ni els ramaders han elaborat i consumit productes derivats de la llet. La producció de derivats que es detecta actualment a la zona, com a tot el Pirineu, prové de les instal·lacions de neorurals que han incorporat els coneixements adquirits pels neorurals de les àrees muntanyenques de França i amb el temps han après a elaborar bons formatges.

Empreses presents:

Formatgeries de Clua a la Clua (Artesa de Segre). Cooperativa formada per quatre socis, dels quals s'ha desvinculat recentment un soci que té el ramat de cabres. Grup de neorurals que recuperen el poble deshabitat de la Clua i comencen a elaborar formatges entorn el 1981 i actualment processen uns 70.000 litres anuals de llet. Elaboren els formatges Suau de Clua, més convencional, i Cendrat de Montsec, que gaudeix d'un prestigi reconegut en el mercat dels formatges artesans de cabra. Elaboren seguint tècniques franceses de processat de la llet en fred i quallat lent i utilitzen la llet de dos ramats de la zona estretament vinculats a la cooperativa.

Per bé que fora de la zona del Montsec, però molt a prop, hi un altre productor de formatges artesans; Formatges Castell Llebre, a la masia la Penella (Peramola), que s'acollí al programa Leader de l'Alt Urgell Sud.

Copirineu, a la Pobla de Segur, és la indústria de derivats lactis més pròxima a la zona del Montsec. Copirineu ha fet múltiples assajos en el camp dels derivats lactis, a cops utilitzant com a marca els territoris pirinencs; però l'empresa no ha intentat la recuperació de formatges locals, ni tampoc ha endegat una línia de producció de formatges de qualitat. Actualment i després d'una forta crisi financera, l'empresa es troba en una situació millor gràcies a l'elaboració de formatges per a pizzes.

Abast territorial de la demanda

Els únics productors locals escolen la seva producció a través de les botigues especialitzades de l'àrea metropolitana de Barcelona i del Pirineu pròxim, a través de la venda directa en els mercats artesans de la plaça del Pi a Barcelona i, molt poc, a les fires de les viles i centres comarcals dels encontorns. Han exportat també als mercats d'Itàlia i Anglaterra.

Estacionalitat:

La producció de llet i l'elaboració dels productes derivats pot ser continua, però, de manera general, els productors de formatges i altres derivats artesans aprofiten els dos mesos d'acumulació d'embarassos de l'hivern per a donar-se un respir en una feina que resulta exigent i obligada durant tot l'any. El consum, per la seva banda, experimenta una davallada substancial en els mesos d'estiu, durant els quals s'acumulen els estocs.

Associacions i interlocutors:

Asociación Nacional de Fabricantes de Quesos, inclou les diverses indústries del sector. Es troba dins la Federación Nacional de Industrias Lácteas, FENIL (www.fenil.org).

Altres llocs competidors i experiències foranes remarcables:

La cooperativa El Tros de Sort és una de les experiències més reeixides en la recuperació d'un patrimoni quasi perdut d'elaboració artesana dels formatges, per part d'un tècnic formatger vinculat a la comarca i de cinc joves ramaders de vaques de llet, que es troben a punt de donar al seu negoci artesà una dimensió industrial. L'any 1995 van començar construint un petit edifici al costat del camí de les Vernedes de Sort on van començar per elaborar uns 12.000 Kg. de formatge a l'any. Però l'aventura inicial ha estat un èxit i l'increment de ventes continuat els ha portat a fer dues ampliacions fins arribar a l'estructura actual, d'una planta moderna de fabricació artesana on elaboren uns 45.000 Kg. de formatge i una agrobotiga on venen, a part dels formatges propis, altres productes de qualitat, i on, a la vegada, es pot observar l'elaboració del formatge.

Els programes Leader europeus contenen nombrosos exemples de productors de formatges artesans o, fins i tot, alguns formatgers quasi industrials. El Tros de Sort o els mateixos formatges artesans Castell Llebre en són dos casos pròxims a la zona del Montsec; a Ainet de Cardós la família Arnalot Subías han desenvolupat, per la seva banda, la producció artesana de logurts i els exemples en tota l'àrea pirinenca són nombrosos.

A la Seu d'Urgell, la Fira de Sant Ermengol, a finals d'octubre, s'ha convertit en punt d'encontre dels formatgers del Pirineu, a través de la Fira de Formatges Artesans del Pirineu que feu la primera convocatòria l'any 1995.

Bibliografia i webs:

Enric Canut, Francesc Navarro, "Els formatges a Catalunya", Altafulla, Barcelona, 1980.

“Les productions laitières fermières. Une tradition qui se perd ou des systèmes porteurs d’avenir?.”, Institut de l’Élevage, juny de 2000.

www.maison-du-lait.com; portal francès amb referències a articles i estudis sobre el sector lleter, informacions tècniques i de mercats.

Quadre 17: Fortaleses, debilitats, amenaces i oportunitats del sector dels formatges

<p>L'evolució de l'entorn</p>	<p>Oportunitats</p>	<p>Amenaces</p>
<p>Les condicions internes</p>	<p>Tot i la manca de tradició en el consum de derivats lleters, aquests han anat adquirint un lloc cada cop més important en la taula dels consumidors. Es previsible que l'augment continuat del consum de formatges comporti un dia l'atenció per les produccions locals de qualitat i les produccions amb DO. El petit nombre de productors existent tant al Montsec com a l'entorn facilita en principi l'èxit de qualsevol iniciativa artesana.</p>	<p>La forta penetració de les grans superfícies i cadenes de distribució, limita els circuits de distribució disponibles per a les produccions artesanes i diferenciades. La presència de cadenes distribuïdores de l'Europa del Nord facilita la penetració dels productes lleters d'aquests països, variats i a preus més baixos. No hi ha una tradició formatgera local per a fer front als gustos i formatgers provinents de l'exterior.</p>
<p>Fortaleses</p> <p>Les condicions ecològiques de la zona del Montsec resulten òptimes per a la cria de cabres i també són bones per a l'ovella.</p>	<p>Objectius:</p> <p>Augmentar i diversificar l'oferta de derivats lactis i formatges, particularment els de cabra. Crear una línia de identificació territorial i qualitat per a la producció artesana local.</p>	
<p>Debilitats</p> <p>Manca de tradició de la zona en l'elaboració de la llet, que ha requerit i requereix l'arribada d'iniciatives foranes. La producció de llet resulta per ella mateixa una feina molt lligada, a la qual s'afegeixen les exigències reglamentàries de l'elaboració de formatges i derivats i el saber vendre la pròpia producció. L'absència d'un turisme important de proximitat i de centres de consum pròxims encareix i dificulta la venda directa, com a sortida econòmicament més interessant. Els requeriments sanitaris tant a nivell de ramats, com, sobretot, dels tallers formatgers impliquen una forta barrera econòmica per a l'entrada de nous productors formatgers artesans.</p>	<p>Iniciatives privades a promoure:</p> <p>Tot i que els productors formatgers artesans siguin eventuais competidors, haurien de superar el fort aïllament actual i col·laborar en la promoció i coneixement exterior del seu producte. La feble densitat de productors fa difícil el llançament d'una marca o apel·latiu territorial per als formatges; aquest s'hauria de buscar a nivell de Prepirineu o de tot el Pirineu. La creació d'una marca o apel·latiu territorial de qualitat implica l'establiment d'unes normes comunes de producció que donen garantia i faciliten el coneixement del producte per part del consumidor.</p> <p>Actuacions públiques convenients:</p> <p>Contribuir a l'associacionisme dels artesans i a la promoció del formatge artesà. Facilitar l'aparició de nous productors a través de les facilitats i ajuts en el moment de la implantació i l'assessorament en matèria sanitària. Igual que en altres produccions artesanes o produccions vinculades a l'explotació agrària, els tallers de producció de formatges haurien de ser integrats en els circuits turístics i/o els productes elaborats trobar-se a l'abast en els diversos aparadors turístics de la zona. Dins la línia d'investigació del valor pastoral de la vegetació submediterrània de la zona, caldria contemplar la seva relació amb la producció lletera de cabres i ovelles.</p>	

Font: Elaboració pròpia

Expectatives de l'activitat:

En la mesura que la demanda i el consum de formatges es consolidi i es desenvolupi el coneixement i l'apreciació dels consumidors en matèria de formatges, s'obre un ventall extraordinari de possibilitats per a la producció artesana. Efectivament, les possibilitats d'innovació i de diversificació a nivell de productes formatgers són amplíssimes, tal com ho demostra un país de tradició en la matèria com és França. Precisament, és en la producció que encaixa més a la zona del Montsec, la de formatge de cabra, que les possibilitats de diversificació i innovació són també més avinents.

A manca d'una tradició i un mercat prou consolidats, la producció artesana de formatges ha de centrar-se més aviat en la difusió de determinats productes prou caracteritzats i, al mateix temps, en el manteniment dels canals de comercialització i dels clients. Al respecte, seria molt interessant que les iniciatives artesanals actuals es multipliquessin i/o existís alguna iniciativa de major escala (no forçosament en l'àmbit del Montsec, però sí en un àmbit similar o pròxim) que contribuís a la promoció i difusió dels productes formatgers entre els consumidors, i, particularment, a la difusió d'un producte formatger autòcton i vinculat amb la llet de cabra i/o ovella. Aquesta iniciativa podria facilitar la difusió posterior dels productes artesanals.

Les piscifactories

L'aqüicultura constitueix una alternativa interessant per a les zones interiors com el Montsec travessades per cursos importants d'aigua. Per les condicions climatològiques locals i pels costos d'escalfar l'aigua, dins de l'anomenada aquicultura continental a la zona del Montsec se li escau més aviat la producció d'espècies d'aigua freda, com la truita i el cranc de riu. Les espècies d'aigua calenta, com l'anguila i les microalgues, que tenen un preu més elevat, podrien trobar algun encaix a la part meridional de l'àrea.

Avui per avui, la truita és l'única espècie que es produeix al Montsec i l'única que es produeix en el conjunt del Pirineu i és també aquella que millor s'escau a l'aqüicultura continental del país. A banda de les vendes per repoblació, que resulten difícils de quantificar, la producció de truita per al consum arriba al mercat de tres maneres diferents:

- La truita sencera representa la sortida comercial més habitual a l'estat espanyol, entorn un 75% de la producció, mentre a Europa es queda només en un 8%.
- La truita sense vísceres, fumada o en filets, que representa pràcticament la resta del mercat a nivell d'estat espanyol.
- Les conserves, patés i altres derivats de la truita tenen un pes insignificant a nivell d'estat espanyol; però es considera que el seu consum pot augmentar i ésser cobert per importacions des de França.

Llocs on es practica a la Zona del Montsec

Les temperatures de l'aigua en una àrea prepirinenca com el Montsec resulten més favorables a la producció de la truita i el cranc de riu, que tenen un òptim de creixement entre els 14 i els 18°C que no pas les de l'alta muntanya. Malauradament, els cursos d'aigua locals tenen molt poc cabal i només el riu Rialb, que és relativament perifèric a la zona, ofereix una dotació satisfactòria que dona peu a l'únic aprofitament aquícola de la zona (es calcula que són necessaris entre 7 i 8 litres/segon per a obtenir una producció d'una tona anual de truita). Sinó, cal retreure's als tres rius principals, el Segre i les Nogueres, que donat el seu traçat engorjat i/o la presència d'embassaments i diversos drets d'ús ofereixen poques possibilitats d'aprofitament.

Empreses presents:

Piscifactoria Molí Nou, al riu Rialb dins el terme de la Baronia de Rialb. Petita piscifactoria familiar de cria de truita de riu des dels anys 1960. La venda de truita fresca es troba en decadència per la forta competència d'altres empreses subministradores més grans i l'empresa ha trobat una nova sortida amb l'elaboració de derivats de truita; truita en filets, hamburgueses de truita i altres preparats finals. La transformació es fa com a empresa Elaborats Rialb.

Abast territorial de la demanda

Algunes piscifactories foren creades per l'administració o per les companyies elèctriques amb finalitats repobladores, i una petita part del producte té encara avui aquesta sortida, que té com a client principal les societats de pescadors.

La sortida comercial principal és, en qualsevol cas, el consum, que segueix uns canals força similars al del peix fresc; Mercamadrid, seguit per Mercabarna representen les sortides principals, mentre les grans cadenes i supermercats augmenten progressivament el seu pes i representen la sortida habitual dels productes elaborats.

Les exportacions de truita, que s'obren a partir de 1995, arriben a representar la quarta part de la producció estatal i les empreses han manifestat, doncs, una bona capacitat exportadora.

A nivell d'estat espanyol la producció de truita per al consum es troba molt dispersa, amb unes 130 empreses productores, que s'aproximen a un total de 30.000 tones, la meitat de les quals provenen de Galícia i Castella - la Manxa.

Estacionalitat:

La producció d'elaborats de truita de riu permet una oferta constant de producte.

Associacions i interlocutors:

El Centro de Documentación en Acuicultura edita un "Directorio español de acuicultura" (Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid, 1999).

Organització de Productors d'Aquicultura Continental (OPAC) d'àmbit estatal, constituïda l'any 1994 i regulada per la Llei 19/1977.

Altres llocs competidors i experiències foranes remarcables:

No gaire lluny de la zona del Montsec, la piscifactoria de Truites del Segre, al terme de Peramola, ve a produir entorn al 90% de la truita de riu que es cria a Catalunya.

Bibliografia i webs:

Agustín Molina i altres, *"Borrador del Libro Blanco de la Acuicultura"*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1999.

"La acuicultura; biología, regulación", Fundación Alfonso el Sabio, 2000.

"Producción animal acuática", Mundi Prensa, 1997.

Quadre 18: Fortaleses, debilitats, amenaces i oportunitats de l'aqüicultura continental.

<p>L'evolució de l'entorn</p>	<p>Oportunitats</p>	<p>Amenaces</p>
<p>Les condicions internes</p>	<p>Condicions ambientals idònies per a la producció de truita i la seva exportació als mercats de l'Europa del Nord.</p> <p>El desenvolupament de noves presentacions comercials i de productes transformats derivats permetria obtenir un major valor afegit de la truita i millorar la seva penetració comercial.</p> <p>La introducció d'altres espècies d'aqüicultura continental com la tenca, la carpa o el black bass, així com els crancs de riu, que en principi ofereixen oportunitats d'una major valor afegit; però que requereixen un esforç tècnic i investigadors important.</p>	<p>Els països europeus del nord reuneixen unes condicions físiques i tenen, sobretot, una tradició productora i un nivell tècnic que fa molt difícil la competència de l'aqüicultura continental local.</p> <p>Tendència a l'erosió dels preus per la saturació dels mercats i la competència dels salmons i altres peixos o fins i tot carns a millor preu.</p> <p>L'augment del cost de les farines de peix importades limita també extraordinàriament els marges, a les que cal afegir els condicionaments ambientals.</p>
<p>Fortaleses</p> <p>Les condicions climatològiques de la zona del Montsec i les de les seves aigües presenten unes condicions idònies per a la cria de truita de riu i altres varietats de peixos d'aigua dolça.</p> <p>El Segre i les Nogueres representen cabals d'aigua abundants interessants per a l'aqüicultura; però qualsevol nova explotació ha de complir amb condicions ambientals estrictes de respecte de la qualitat de les aigües.</p>	<p>Objectius</p> <p>Consolidar l'aqüicultura actual, Assegurar la preservació de la qualitat de les aigües continentals.</p> <p>Iniciatives privades a promoure:</p> <p>Investigació i assaig de cria de noves espècies adaptades a la zona.</p> <p>Investigació i assaig de pastes, patés i nous productes derivats de l'aqüicultura.</p> <p>Introducció de millores tècniques destinades a la millora de la qualitat mediambiental dels processos de producció.</p> <p>Actuacions públiques convenients:</p> <p>Suport a la investigació i el desenvolupament de noves espècies i nous productes derivats de l'aqüicultura continental. Recolzar les innovacions i millores tècniques necessàries per mantenir la qualitat en el cicle de l'aigua.</p>	
<p>Debilitats</p> <p>Les espècies de peixos continentals són poc apreciades pels consumidors locals i un esforç publicitari i comercial important per a introduir-les.</p> <p>La poca disponibilitat d'aigua dels cursos d'aigua locals i/o els drets d'ús històrics existents sobre els rius principals deixen un marge molt reduït de desenvolupament a l'aqüicultura continental de la zona.</p>		

Font: Elaboració pròpia

Expectatives de l'activitat:

L'aqüicultura continental representava a les primeries dels anys 1990 pràcticament la major part de la producció de l'aqüicultura, mentre en els darrers anys el pes productiu s'ha invertit en favor de l'aqüicultura marina. L'aqüicultura continental, amb tot, ha anat guanyant mercat gràcies a les campanyes comercials i les millores tècniques que han permès un abaratiment del producte ofert. L'aqüicultura continental i en particular la cria de truita ha d'afrontar una situació de marges reduïts de partida i de forta competència amb d'altres peixos i carns que fan difícil la millora dels marges de producció, circumstància que contrasta amb les fortes inversions requerides en la instal·lació de les piscifactories. Existeixen possibilitats de diversificació a través de la cria d'altres espècies i possibilitats d'aconseguir major valor afegit a base de desenvolupar productes transformats; però aquestes alternatives manquen d'un know-how suficient i requereixen també un esforç inversor i investigador important.