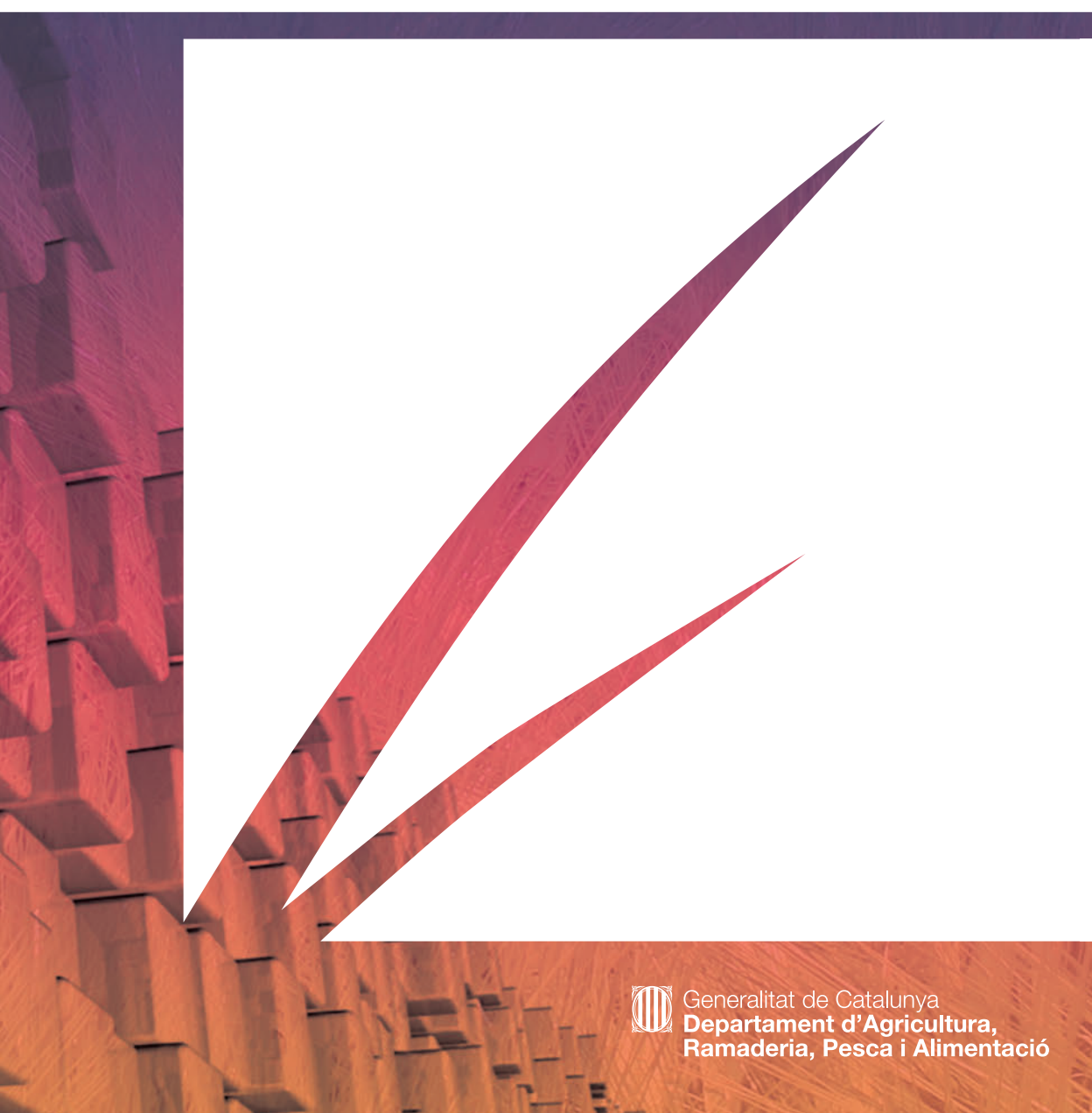


PREMIS'20 PITA RURALapps



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

ÍNDIX

Presentació	03
Comitè d'experts/es	04
Premis, nominacions i candidatures PITA	06
Premis, nominacions i candidatures RURALAPPS	08
PITA	10
RURALAPPS	52



Al portal RuralCat (<https://ruralcat.gencat.cat/>) hi trobareu el document en versió digital, amb els enllaços corresponents.



PREMIS PITA RURALAPPS

El premi PITA (Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària), convocat des de l'any 2001, té l'objectiu de posar en valor la incorporació d'innovacions per a la competitivitat i la sostenibilitat del sector agroalimentari amb el reconeixement a les empreses amb esperit innovador i emprenedor que apliquin noves tecnologies, optimitzin processos per incrementar la competitivitat, la preservació ambiental i les bones pràctiques productives, i alhora garanteixin beneficis econòmics, de qualitat, d'ergonomia i de seguretat i sostenibilitat de les produccions.

D'altra banda, el Premi Ruralapps, vol impulsar el desenvolupament d'aplicacions mòbils que contribueixin a la millora del sector agroalimentari, forestal, pesquer i del medi rural, i també aplicacions que atansin aquest sector a la ciutadania.

Aquest any 2020, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació convoca la XIX edició del premi PITA, amb tres categories: empresa agrària, agroindústria i jove emprenedor/a innovador/a. Els primers premis estan dotats amb 6.000 euros cadascun, i els nominats, amb 2.000 euros cadascun; i la VII edició del premi RURALAPPS, amb dues categories: professional del sector i ciutadania. Els primers premis de les dues modalitats estan dotats amb 3.000 euros cadascun.

Aquesta publicació recull les candidatures presentades a les convocatòries 2020 dels dos premis.



COMITÈ D'EXPERTS/ES

SR. CARMEL MÒDOL BRESOLÍ

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

SR. JORDI GRAELL SARLÉ

Director de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària - Universitat de Lleida - UdL

SRA. BIBIANA JUAN GODOY

Coordinadora del grau de Ciència i Tecnologia dels aliments de la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma - UAB

SR. ROBERT SAVÉ MONTSERRAT

Coordinador Viticultura i enologia- Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries - IRTA

SR. JACINT ARNAU ARBOIX

Investigador de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries - IRTA

SRA. NEUS FERRETE GRÀCIA

Sub-directora general d'Agricultura - DARP

SRA. LAURA DALMAU POL

Sub-directora general de Planificació Rural - DARP

SR. JAUME SIÓ TORRES

Sub-director general de Transferència i Innovació Agroalimentària - DARP

SRA. MARIA JOSEP DE RIBOT PORTA

Cap del Servei d'Innovació Agroalimentària - DARP



COMITÈ D'EXPERTS/ES

SR. CARMEL MÒDOL BRESOLÍ

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

SRA. GEMMA LÓPEZ VÁZQUEZ

Directora de la Unitat d'Esdeveniments Institucionals i de Negoci - Eurecat

SR. IGNASI PAPELL GARCIA

Cap de Desenvolupament de Negoci del Mercat d'Alimentació- Eurecat

SR. GABRIEL ANZALDI VARAS

Director de la Unitat Smart Management Systems - Eurecat

SR. JAUME SIÓ TORRES

Sub-director general de Transferència i Innovació Agroalimentària - DARP

SR. FRANCESC BAULIES IGLESIAS

Àrea de Tecnologies de la Informació i les Comunicacions - DARP

SRA. MARIA JOSEP DE RIBOT PORTA

Cap del Servei d'Innovació Agroalimentària - DARP

2020 PREMIS

Empresa Agrària

Pàg.

Origen Rural, SL

Forallac (Baix Empordà)

Implementació d'un sistema de traçabilitat *Blockchain* per a garantir l'origen ecològic dels ous.

12

Agroindústria

Erm del Pallars Productions, SLU – Oliba Green Beer

Lleida (Segrià)

Elaboració de la primera cervesa verda d'oliva del món feta amb set varietats autòctones d'olives del Pallars Jussà.

28

Jove Emprenedor/a Innovador/a

Arnau Vilaseca Puigpelat, Cal Palà

La Molsosa (Solsonès)

Maneig en la producció de conills sense l'ús d'antibiòtics.

36

2020 NOMINACIONS

Empresa Agrària

Racó calent CB - Pommyhouse

Sant Carles de la Ràpita (Montsià)

Recuperació del cultiu de la magrana i el seu model de producció amb pràctiques de conreu eficients i sostenibles.

14

Agroindústria

SAT ORT BELL - Rosco Fruits

Alpicat (Segrià)

Creació d'un *snack* saludable a partir de la deshidratació de la poma i la seva cobertura amb xocolata.

30

Jove Emprenedor/a Innovador/a

Paul Domènech Dunfoy – Tastim

El Papiol (Baix Llobregat)

Emprenedoria i la incorporació de nous cultius produint edamame.

38

2020 CANDIDATURES

Empresa Agrària

Pàg.

Jordi Puig Roca	Visor d'escenaris de canvi climàtic per a l'agricultura.	16
Explotació ramadera la Manresana, SL	Transformació de granja cunícola a gallines camperes.	18
Explotacions 4200, SL	Impuls d'un nou ofici en el sector primari: cultivador de microalgues.	20
Jaume Xavier Alòs Miranda	Nau d'engreix de porcí 5.0: revolució en benestar animal.	22
Nuria Baucells Lopez	Cria de pollastres dins el bosc en ecològic certificat.	24
Castanya de Viladrau, SCP	Farina de castanya.	26

Agroindústria

Llet Nostra Alimentària, SL	Els músics de Llet Nostra.	32
Fundació Mas Xirgu	Projecte social, producte ecològic i de proximitat, amb unes instal·lacions respectuoses amb el medi ambient.	34

Jove Emprenedor/a Innovador/a

Cal Gumer Events, SL	<i>Bean to bar</i> de fruita de Lleida.	40
Eudald Planella Cutrina	"El violinista" oli ecològic envasat en <i>Bag in Box</i> .	42
Marta Palomas Bové	Producció i comercialització de llavors d'espècies silvestres comestibles.	44
Marc Vila Alarcon	Formatgeria Rotxés / formatgeria artesanal.	46
Imperfectusbox, SL	Distribució de fruita i verdura imperfecta en línia.	48
Eurofruit Alguaire, SL	Envàs hortofructícola.	50

Professional del Sector

2020 PREMI

Pàg.

Cultilogic

Ecostas Smart Services, SL

ERP "sistema de planificació de recursos empresarials" especialitzat en el sector agrari. Sistema integral de gestió de la informació de qualsevol activitat econòmica del món agrari.

54

2020 NOMINACIÓ

SCClients

Semen Cardona, SL

Permet realitzar la comanda dels seus productes de manera ràpida i eficient amb control sobre les seves dades i característiques.

56

2020 CANDIDATURES

AppliPUR

Agropecuària Catalana Sccl

Aplicació mòbil per a la correcta gestió dels fertilitzants nitrogenats, traçabilitat GPS en temps real i automatització dels llibres de gestió de dejeccions ramaderes i fertilitzants nitrogenats.

58

HortaGest

Gerard Pibernat

Facilita els tràmits de gestió de l'explotació, preferentment, als horticultors, però, també, a la resta de pagesos d'altres sectors.

60

Trace Coffee Beans (TCB)

Smart Variable SI

TCB és una plataforma tecnològica que proveeix una metodologia eficient i innovadora de traçabilitat per a tota la cadena de distribució de l'agroindústria, des de la granja fins al consumidor final.

62

NFC-Control de Producció

Pere Vinyes-Miralpeix Tàssies

Captura NFC i Control de Producció durant la recollida manual en explotacions avícoles sinegètiques.

64

RawData

Raw Data, SL

Control horari amb reconeixement facial del sector agroalimentari.

66

Ciutadania

2020 PREMI

Ecological market Ecological Market, SCCL

App desenvolupada per dones que geolocalitza al productor i al consumidor final, ofereix un comerç electrònic perquè el productor sigui el qui estableix el preu; el consumidor té accés a compra local, cosa que dona protagonisme al producte agroecològic i a qui compra directament.

Pàg.

68

2020 NOMINACIÓ

La Compra Interactiu Comunicació Digital, SL

Eina gratuïta de venda en línia per a productors i comerços de proximitat per potenciar-ne la digitalització.

70

2020 CANDIDATURES

Peixfresc Gamba i Peix de Palamós, SL

Venta en línia a bord de peix fresc acabat de pescar a la Costa Brava en temps real.

72

GoZeroWaste Go Zero Waste, SL

Go Zero Waste promou el comerç local i la reducció de residus a través de la intel·ligència artificial i el *green blockchain*.

74

ProxiShop Margarita Geleta Geleta

Comerç electrònic per a la comercialització de productes de proximitat.

76

Balaguer guia comercial Rafael Jesus Britia

La més àmplia guia comercial i informació d'interès de Balaguer. Aquesta guia d'informació municipal ofereix dades d'interès i el contacte dels diferents comerços, restaurants, hotels i d'altres serveis de la ciutat.

78

Gastrocampo Lea Victoria Blanchard

Connexió dels consumidors directament amb petits i mitjans productors sostenibles.

80

MenuMenu Wekonnect Technologies, SL

App per a la localització del restaurants i menús del dia.

82

Aliments del territori i tu Patronat de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida

Promoció dels productors i productes de proximitat de les Terres de Lleida. Posa en contacte consumidors i productors.

84

Parques Naturales Israel Martínez Gómez

Aplicació d'informació d'alguns parcs naturals, llacs, etc., de Catalunya.

86



PREMI PITA





Premi Empresa Agrària

Origen Rural, SL – Ous Ecològics Montsoliu Forallac (Baix Empordà)

Traçabilitat *Blockchain* en ous ecològics.

www.montsoliu.com

Només ous ecològics

Ous Ecològics Montsoliu va néixer l'any 2013 amb 300 gallines, i avui ja en sumen més de 30.000. De les seves 15 granges situades a Girona, recullen diàriament més de 25.000 ous que reparteixen als supermercats de proximitat. El seu objectiu és fer arribar la producció ecològica, totalment sostenible i respectuosa envers el medi ambient, sense intermediaris, directament de les seves granges, i també el benestar de les seves gallines, criades en llibertat, i el compromís amb el medi ambient: utilitzen envasos 100% reciclables.

Traçabilitat *block-chain* per garantir l'origen ecològic dels ous

Per oferir la màxima transparència als consumidors, han incorporat a l'envàs un codi QR que, gràcies a la tecnologia *blockchain*, permet veure les gallines a temps real i comprovar la granja d'origen, i la data de posta dels seus lineals.

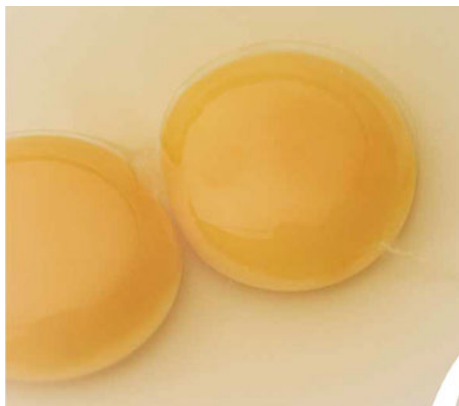
Com a empresa pionera en la producció d'ous ecològics certificats, demostra, mitjançant la tecnologia *blockchain*, que els seus ous són efectivament ecològics, cosa que dona total transparència i confiança sobre l'origen i tractament dels seus ous. El procés de traçabilitat comença enregistrant dades com la qualitat del pinso o les

condicions de cada granja. Cada dia, a les 6 h del matí, es recullen els ous que surten en lots, i, posteriorment, cada lot és pujat al *Block-chain* per plasmar l'hora de recollida en un apunt digital, impossible de manipular.

Aquesta i moltes altres dades rellevants es comparteixen entre els participants de la *supply chain*, la qual cosa crea, com a resultat, una història digital que garanteix l'autenticitat dels productes per al consumidor final.

MONTSOLIU

només ous ecològics





Nominació Empresa Agrària

Racó Calent, CB – Pommy House

Sant Carles de la Ràpita (Montsià)

Recuperació del cultiu de la magrana amb pràctiques de conreu eficients i sostenibles.
www.pommyhouse.com

De la crisi del cítrics a la prosperitat de les magranes

Racó Calent, CB, és una empresa familiar que va néixer fa sis anys com a resultat de la crisi del sector dels cítrics. Els seus fundadors, Gianni Masià i María Fernanda García, van apostar pel conreu de magranes, un cultiu adient per al terreny i la climatologia de la zona, a Sant Carles de la Ràpita, a l'interior de la Reserva de la Biosfera Unesco del Delta de l'Ebre. Conreen magranes vermelles, principalment primerenques, de les varietats d'Emek, Parfianca i Smith de manera sostenible i innovadora i amb residu zero.

L'empresa disposa d'un magatzem de triatge i encaixat a les finques amb maquinària i sistemes informàtics sofisticats i moderns i d'una cambra de fred amb sistemes de conservació de llarga durada. A més, compta amb un sistema informàtic pioner per garantir la traçabilitat de la producció.

Racó Calent, CB, té plena consciència mediambiental tant en la manera de tractar la seva fruita i l'embalatge (fet de cartró reciclat) com en qualsevol pas que emprèn.

Tecnologia al servei de la qualitat i la productivitat

En el seu magatzem, dotat de maquinària i de mitjans tecnològics i informàtics i d'una

cambra amb sistemes de conservació innovadors, se seleccionen les magranes segons qualitat, tipologia i calibre per als diferents usos i destinacions.

A través de l'ús d'una sonda amb gràfiques per GPRS, l'empresa ha pogut reduir el consum de pesticides, aigua i residus tot mesurant la humitat del sòl i programant el reg. A més, col·laboren amb pastors i apicultors locals per augmentar la producció i reduir l'ús de maquinària i pesticides gràcies a la pol·linització i el control de les herbes. També apliquen pràctiques culturals sostenibles per a la gestió de plagues.

Les bosses que utilitzen, *StecPac* d'atmosfera modificada, permeten la conservació en fred i allargar la vida comercial de la fruita, i l'ús del calibrador electrònic *Cedismaf* permet guanyar eficiència en la selecció i un encaixat eficient i ràpid.

A més, l'empresa compta amb un sistema quantitatiu de traçabilitat en el núvol basat en l'EPR Microsoft Dynamics NAV que permet traçar la venda de cadascun dels palets amb les entrades corresponents.

Les magranes de les Terres de l'Ebre amb projecció internacional

Gràcies a les condicions meteorològiques i microclimàtiques especials de la zona, es

poden collir les magranes a finals d'agost. Això facilita la satisfacció de les necessitats del mercat europeu en una fase inicial de comercialització. Un cop encaixades, les magranes POMMY HOUSE s'adrecen a múltiples destinacions europees com ara el Regne Unit, Alemanya, Bèlgica o Holanda, a banda d'Espanya i, ocasionalment, l'Orient Mitjà, on gaudeixen d'una

excel·lent reputació per la seva aparença i qualitat.

En el seu afany innovador, l'empresa també està estudiant altres usos i destinacions addicionals per a les magranes de segona categoria per optimitzar-ne el valor i donar a conèixer els seus beneficis amb la col·laboració d'una empresa britànica.





Candidatura a l'Empresa Agrària Jordi Puig Roca- Espigall L'Ametlla del Vallès (Vallès Oriental)

Visor d'escenaris de canvi climàtic per a l'agricultura.
www.espigall.cat

Una iniciativa que vol fusionar la pagesia, la ciència i la natura

L'Espigall neix arran d'una iniciativa de producció agrícola amb varietats locals que es remunta a l'any 2002. En aquests més de 18 anys d'existència, la vocació de l'activitat ha estat la promoció de l'agroecologia, el foment de la biodiversitat agrària, l'estudi de l'adaptació dels cultius al canvi climàtic i la conservació i producció de varietats antigues, tot fusionant la pagesia, la ciència i la natura.

Arran de les investigacions realitzades pels seus membres, entre els quals l'ambientòleg i doctor en Ciències Ambientals Jordi Puig, l'empresa ha desenvolupat diverses innovacions i recerca en l'àmbit del canvi climàtic i l'agricultura.

Les previsions de canvi climàtic al Mediterrani indiquen que el sector agrícola s'haurà d'adaptar a fenòmens extrems més freqüents i a una dependència del reg de suport més pronunciada, motivació per la qual l'Espigall ha desenvolupat un visor d'escenaris climàtics per a l'agricultura. Es tracta d'un model de càlcul que permet determinar la idoneïtat de cultiu actual i futura de qualsevol varietat en un territori a partir de dades climàtiques i edafològiques i de les previsions de canvi climàtic facilitades pels organismes oficials.

D'aquesta manera, els agricultors i gestors agraris poden consultar en línia quina serà l'afectació climàtica de cultius estratègics en tres escenaris: el base (1971-2000), l'actual (2012-2021) i el de futur (2021-2050). Això facilita la presa de decisions per a noves plantacions o per a qualsevol inversió al llarg dels pròxims 30 anys, tenint en compte que el programa indica si els cultius seran viables, no viables o viables amb regadiu, amb una resolució de 180x180 m.

Un visor que permet que les finques siguin més resilients al canvi climàtic

El visor compta amb més de 150 cultius estratègics de Catalunya, cosa que, a escala d'explotació, permet prendre decisions sobre noves varietats, optimització dels sistemes de reg i càlculs futurs d'evapotranspiracions potencials, i genera una base de coneixement per anteposar les futures situacions climàtiques i esdevenir resilients al canvi climàtic.

En aquest sentit, el visor permet un estalvi econòmic actual i de futur en errors de planificació i possibilita una adaptació de les finques al canvi climàtic tot generant menys impactes ambientals, especialment en l'ús de l'aigua, i de recursos. En definitiva, l'eina facilita l'adaptació progressiva i meditada de les finques a contextos ambientals futurs que, en l'ac-

tualitat, poden arribar a semblar inversemblants.

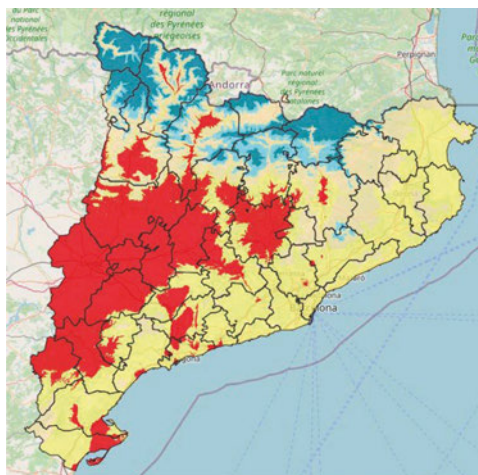
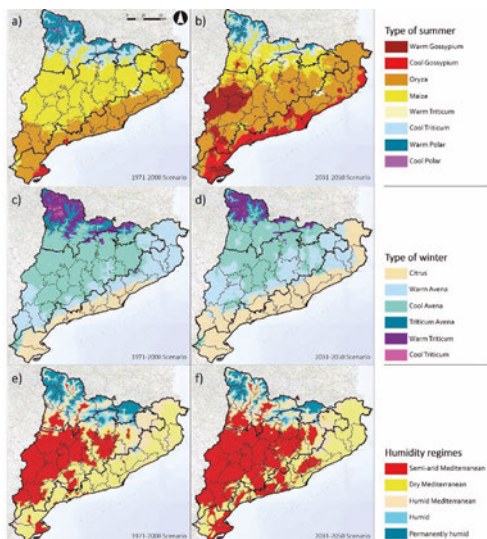
Un motor de càlcul per determinar la idoneïtat dels cultius

El motor de càlcul obté, primer, els tipus d'estiu, tipus d'hivern i règim d'humitat a tots els punts de l'àrea d'estudi, en l'actualitat i en els escenaris futurs que els models regionalitzats de canvi climàtic existents permetin calcular. Seguidament, s'obté la idoneïtat climàtica de cultiu per a les espècies desitjades.

A més de determinar la idoneïtat de cultiu d'espècies agrícoles, aquesta cascada de

càlculs permet generar mapes i taules comparatives per a diversos altres paràmetres com ara les estacions lliures de fred, l'evapotranspiració potencial o les necessitats de reg de cultius específics, entre d'altres. En darrer terme, el model permet fer optimitzacions de cultius en un territori segons criteris establerts, com ara: mínim consum d'aigua del cultiu, màxim rendiment econòmic segons uns costos i preus de venda suposats, mínima necessitat de fertilització, etc.

Segons la disponibilitat de dades, també es poden crear mapes d'altres paràmetres climàtics a demanda, i com variaran segons les previsions de canvi climàtic existents.





Candidatura a l'Empresa Agrària Explotació ramadera La Manresana, SL Prats de Rei (Anoia)

Transformació d'una granja cunícola en una explotació de gallines criades en llibertat.

De granja de conills a explotació de gallines criades en llibertat

L'explotació ramadera La Manresana és una empresa familiar agrària, cunícola, porcina i, recentment, també avícola de gallines de posta. Va néixer l'any 1992 i fins a l'any 2007 tenien un ramat de bestiar oví.

Pel que fa al sector porcí, han recuperat la raça rústica de porc Ral d'Avinyò, de la qual han aconseguit millorar la qualitat de la carn amb una alimentació baixa en proteïnes, a base de cereals tradicionals com ara ordi, blat i blat de moro. L'any 2017, van ser la granja guanyadora dels premis EU-PIG en "Bones Pràctiques en producció porcina" dins el projecte European Union's Horizon 2020.

A causa de la contínua crisi de la cunicultura iniciada l'any 2007, aquests darrers anys s'han hagut de reinventar i buscar altres vies per ser competitius i poder viure del sector primari. L'oportunitat els va arribar de mans de l'empresa Ous de Calaf, amb qui col·laboren en règim d'integració, per produir ous del número 1 de gallines criades en llibertat.

L'objectiu actual és consolidar aquest projecte per garantir la viabilitat de l'explotació, millorar ambientalment respecte de la ramaderia intensiva convencional i mantenir els llocs de treball.

La mirada posada en el benestar animal

Gràcies a la conversió del model de negoci, l'empresa ha trobat una bona sortida a la crisi del conill, i alhora contribueix a la millora de les pràctiques ramaderes de benestar animal.

Pel que fa al maneig dels animals, l'empresa aplica un model extensiu que permet a les gallines sortir cada dia a l'aire lliure. La granja disposa de tres hectàrees de patis amb xarxa d'ombreig i xarxa antiocells, i d'un tancament reforçat amb formigó per evitar possibles atacs de fauna salvatge.

D'aquesta manera, l'empresa abasteix Ous de Calaf amb ous del número 1, tot satisfent la demanda creixent del client que busca aliments de major qualitat i més respectuosos envers el benestar animal.

Un model de ramaderia més sostenible

A l'hora de fer la transformació de les gàbies de posta, l'empresa va estudiar els tipus d'instal·lacions que hi havia al mercat per trobar la més adequada. La Manresana va escollir l'empresa Alemanya Big Dutcham, la qual disposa d'uns sistemes molt innovadors en maneig, profilàctics i benestar animal.

En el sistema convencional, la gallinassa s'emmagatzema a sota mateix d'on són

les gallines. El sistema alemany consisteix a col·locar les gallines en diferents alçades i sota de les gàbies es disposen unes cintes transportadores on cau la gallinassa. Aquestes cintes s'engeguen sovint per evacuar els excrements produïts, la qual cosa fa que millorin considerablement les condicions d'higiene i benestar dels animals.

El sistema implantat permet acollir més gallines que un sistema convencional, i també té avantatges en matèria de profilaxi, ja que la instal·lació permet enretirar sovint els excrements, cosa que fa que l'ambient dins de la nau sigui més saludable per als animals i els treballadors, i evita la proliferació de polls i bacteris.





Candidatura a l'Empresa Agrària Explotacions 4200, SL – Espirulina.BIO Almenar (Segrià)

Impulsant un nou ofici en el sector primari: cultivador de microalgues.
www.espirulina.bio

Una empresa referent en el cultiu d'espírulina

Explotacions 4200, SL, sota la marca Espirulina.BIO, és una empresa familiar fundada l'any 1992 que inicialment es dedicava a la producció fructícola a la comarca del Segrià. L'any 2012, van fer un gir per iniciar-se en el negoci de les microalgues, motivats per les ganes d'innovar i concebre una nova manera de produir menjar més eficient i sostenible i seduïts per les propietats nutricionals de l'espírulina.

Durant aquests últims anys, l'empresa no ha parat d'investigar per desenvolupar el cultiu de la microalga tot col·laborant amb diferents centres de recerca (UPF, IAAC, Elisava, UdL) i amb la Xarxa Espirulina, una associació que promou el cultiu d'espírulina per a l'autoconsum.

L'any 2019, van crear la granja Espirulina.BIO amb un doble objectiu, produir una espírulina artesana d'alta qualitat i investigar i transmetre noves formes que simplifiquin i millorin els sistemes de cultiu de la microalga. La granja compta amb 200 m² de superfície de cultiu i un espai de 40 m² d'obrador per al processament de l'espírulina. L'espai disposa de la tecnologia adaptada per fer el seguiment dels paràmetres fisicoquímics en temps real, i també dels instruments necessaris per produir

i processar l'espírulina de manera artesanal, amb la qual cosa ha esdevingut un centre de referència en aquest cultiu que ofereix visites, tallers i formació.

A més, la granja té un seguit de característiques que la fan única, com a empresa productora d'espírulina, que és la deshidratació a baixa temperatura, la reducció de la quantitat d'insums utilitzats, el treball en cercle tancat que permet reduir al màxim el consum d'aigua, l'augment de la higiene i qualitat de l'espírulina amb un contingut de proteïna superior al 66%, un envasat 100% biodegradable i un consum energètic 0 amb la pròxima instal·lació de plaques solars fotovoltaïques.

Les perspectives de futur de l'empresa passen per assentar el producte de l'espírulina fresca, donar a conèixer a la societat els seus beneficis per a la salut, tant com a aliment com a medicament, i continuar desenvolupant el saber-fer i oferir-ho a altres empreses del sector.

Una granja artesanal econòmicament rendible

Un dels principals reptes del projecte ha estat fer que una granja artesanal fos rendible econòmicament i fer front a la forta competència del mercat d'espírulina a Catalunya.

L'empresa ha definit un mètode de producció pensat per a granges artesanals amb una inversió tecnològica assumible, posant en valor l'espíulina artesanal deshidratada a

baixa temperatura per conservar-ne totes les propietats, i ha apostat per un nou producte, l'espíulina fresca, on el producte d'importació difícilment hi pot tenir un espai.

ESPIRULINA.BIO
 SUPERALIMENT DE KM0





Candidatura a l'Empresa Agrària

Jaume Xavier Alòs

Almenar (Segrià)

Nau d'engreix de porcí 5.0: revolució en benestar animal.

Una nau porcina revolucionària

Hereu d'una família ramadera, en Jaume Xavier Alòs gestiona una explotació porcina amb 420 mares. Amb el temps, ha anat enfocant l'explotació familiar a la producció porcina de cicle tancat. Per optimitzar l'explotació ramadera, va implementar noves tecnologies en l'engreix d'animals.

Amb la construcció revolucionària d'una nova nau, ha donat un gir a la tradició constructiva de naus d'engreix al territori, tot passant de les típiques naus amb quadres de 13/15 porcs a una instal·lació que acull 410 porcs per corralina. Aquest sistema permet una millora considerable en el benestar animal.

Millora del benestar animal en la fase d'engreix

La instal·lació compta amb un sistema de pesatge individual i una classificadora que subministra el pinso adequat, segons el pes de l'animal. Posteriorment, es classifiquen els animals segons el pes perquè puguin arribar a l'escorxador amb les condicions òptimes.

Aquesta nova filosofia de cria de porcs millora el nivell de benestar animal, ja que els porcs disposen de molt d'espai lliu-

re, s'ofereix una alimentació adequada en cada fase de creixement i es minimitzen els pics d'estrès. A més, s'ofereixen joguines i material d'enriquiment als animals.

Els avantatges de la nau són diversos. D'una banda, redueix el cost per quilo de carn produït, ja que es preveu un estalvi en alimentació i de volum de feina en els moments de càrrega, triatge i neteja, entre d'altres. També millora la qualitat de la carn, cosa que permet obrir una nova línia de comercialització basada en el certificat de benestar animal. El sistema també permet reduir la producció de purins, estalviar en transport i millorar el control de la seva aplicació. Finalment, la nau utilitza energia solar i il·luminació amb leds per al funcionament diari de l'explotació.

Els materials utilitzats per a la construcció de la nau, com ara els panells de polipropilè, aporten el màxim d'aïllament i milloren la neteja i desinfecció, tot augmentant el confort ambiental dels animals. Gràcies a les dimensions de les corralines, les zones d'estança són molt diàfaness i atorguen més espai als animals per moure's. El terra de formigó evita possibles infeccions i els grans finestrals i xemeneies d'expulsió d'aire calent permeten una ventilació òptima. A més, la coberta s'ha dissenyat per millorar la circulació d'aire

net, en deixar grans separacions entre els pòrtics.

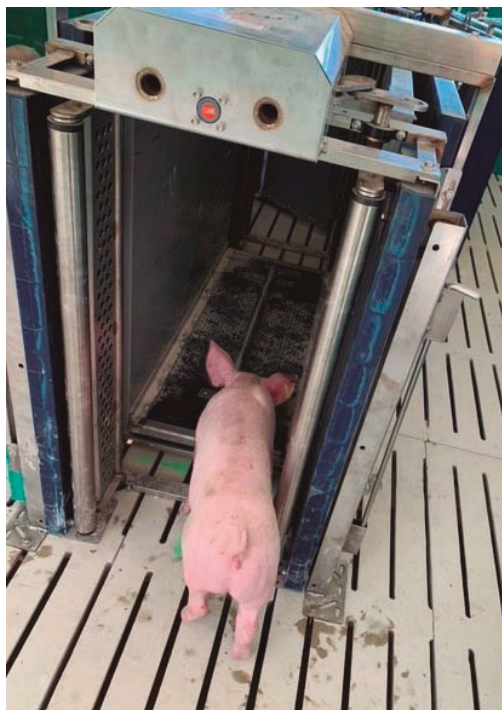
Una optimització del sistema d'alimentació

La instal·lació incorpora un sistema d'alimentació innovador que permet una alimentació adequada en cada fase de creixement i tenir un major control dels animals tot i allotjar-los en grups grans. S'ha instal·lat un sistema de pesatge a les sitges que permet controlar el pinso descarregat, la programació automàtica, la previsió d'estoc, el consum diari, etc.

Aquest sistema pesa el porc cada vegada que vol menjar i el deriva a una zona A o B

segons el pes. Aquestes zones disposen d'un pinso diferent segons les seves necessitats. El sistema informa diàriament si el creixement segueix l'evolució prevista o no i es poden detectar possibles malalties del grup. També informa sobre la previsió dels animals que han d'anar a sacrifici, segons els pesos establerts. Així, els porcs que van a sacrifici resten les seves hores de dejú, seguint la normativa.

Pel que fa al sistema d'aigua, es disposa de xumets a la tremuja de menjar mateixa i en tres punts externs amb abeuradors i boia de nivell perquè els animals tinguin contínuament aigua a la seva disposició.





Candidatura a l'Empresa Agrària

Núria Baucells (Debosc)

Odèn (Solsonès)

Cria de pollastres dins un bosc en ecològic certificat.
www.debosc.cat

Un projecte familiar amb vocació de futur

Debosc és un projecte familiar que va néixer de la mà de Núria Baucells l'any 2017. La Núria es va formar a l'Escola Agrària del Solsonès en gestió d'empreses agropecuàries, i va presentar el seu projecte de cria de pollastres dins un bosc en ecològic certificat. La seva il·lusió era crear un projecte viable econòmicament i sostenible mediambientalment que permetés l'arrelament de la família al municipi. L'ajut d'incorporació de joves agricultors del Departament d'Agricultura li va donar l'empenta final per dur a terme el seu projecte.

L'any 2019, van començar a vendre els primers pollastres i actualment disposen d'un cens de 1.000 caps. Veient la bona acollida del projecte, es plantegen ampliar l'explotació fins a arribar als 1.676 pollastres.

Debosc col·labora amb restaurants i productors que fomenten l'economia local i els productes de proximitat. Forma part del moviment *Slowfood* i és membre de l'associació per a la promoció dels productes artesans i de qualitat del Solsonès. A més, tot el projecte està certificat pel Consell Català de Producció Agrària Ecològica.

Agroecologia conscient

Debosc és un projecte d'agroecologia conscient que pretén oferir aliments saludables i

de qualitat i alhora cercar solucions a l'abandonament de les terres de cultiu i els seus boscos.

La finca es troba en un bosc de quasi 7.000 metres quadrats de superfície, situat a 1.000 metres d'altitud, al nord de la comarca del Solsonès, al bell mig del Prepirineu català. En aquest idíl·lic enclavament, envoltats de vegetació, els pollastres creixen gaudint del sol i de l'aire del Pirineu. Es tracta d'un espai ideal per criar pollastres ecològics. A més, Debosc treballa activament en la millora i neteja del sotabosc i aprofita les branques caigudes a terra per convertir-les en encenalls que, més tard, utilitza per adobar els cultius, tancant així un cercle d'aprofitament dels recursos en benefici del medi natural.

Amb la pràctica de l'agroecologia, s'aconsegueixen aliments saludables i de qualitat, alhora que es contribueix activament al sosteniment de l'ecosistema i del món rural.

Pollastres més que ecològics

Els pollastres de Debosc són criats al bosc en llibertat, sense presses, de manera genuïna i alimentant-se de productes naturals, sense utilitzar additius químics ni medicaments. Així s'aconsegueix una carn de pollastre orgànica, saludable i amb el gust

de tota la vida, que va més enllà del segell “ecològic”.

El fet que els animals disposin d’aquest immillorable espai natural per créixer determina en gran part la textura definida i molt gustosa de la carn amb un color rosat característic. Una carn produïda per aquelles persones que volen alimentar-se de manera saludable i tenen inquietuds per a la millora del medi ambient.

A banda de pollastres, Debosc també ofereix hortalisses de temporada i de proximitat de varietats locals i de cultiu ecològic, com els Trumfos, les famoses patates d’Odèn, i també han recuperat el cultiu de nyàmeres.

Els productes de Debosc abasteixen restaurants i botigues propers a través de la venda de proximitat de circuit curt.





Candidatura a l'Empresa Agrària Castanya de Viladrau, SCP Viladrau (Osona)

Farina de castanya.
www.castanyadeviladrau.cat

Un procés artesanal de conservar castanyes

Castanya de Viladrau, SCP, va néixer l'any 2009 arran de la Fira de la Castanya de Viladrau amb el ferm objectiu de recuperar els boscos de castanyers abandonats dins el Parc Natural del Montseny, Reserva de la Biosfera.

És la primera empresa del país a vendre durant tot l'any castanya torrada de producció autòctona. Comercialitza la fusta de castanyer i productes derivats i fa activitats i tallers per a escoles, famílies i grups. També participa en diferents fires i esdeveniments al llarg de tot l'any.

Les castanyes de Viladrau es cullen a mà a les finques del Parc mitjançant un mètode que només utilitza aigua. S'extreuen les castanyes afectades pels cucs, s'assequen al grau òptim d'humitat i s'envasen al buit. Finalment, es conserven en una cambra a una temperatura i una humitat determinades.

A part del procés d'envasatge i conservació de les castanyes, l'empresa ha anat ampliant la seva gamma de productes amb farina de castanya, oli, xocolata, crema, infusió, licor, cervesa, formatge, botifarra, etc.

El procés d'elaboració de la farina de castanya

La farina de castanya és un producte encara molt desconegut, que s'elabora a partir de la castanya deshidratada (secallona). Un cop la castanya arriba a les instal·lacions, se'n fa un calibratge i es duu al deshidratador on se n'extreu l'aigua i es conserva a 32 graus durant 12 hores. Després, la castanya es pela i es repassa manualment. Un cop seleccionada, es mol amb un molí de pedra i s'envasa. El procés permet conservar-ne l'olor, el color, la textura i les propietats nutricionals.

Es tracta d'una farina ecològica, lliure d'al·lèrgens, intoleràncies i gluten. A més, a diferència d'altres empreses, la farina s'elabora sota demanda del client per minimitzar el temps entre la producció i la distribució, cosa que permet que el producte conservi tota la frescor.

Recuperant els boscos de castanyers centenaris

L'objectiu de l'empresa era recuperar els boscos de castanyers centenaris del Montseny i mantenir-los per evitar-ne la degradació i disminuir els riscos d'incendis forestals. El treball de recuperació d'aquests castanyers es remunta a 12 anys enrere.

Tot el producte obtingut de la tala del bosc es recull i s'aprofita en el centre per aconseguir residu zero. Amb la pell

de la castanya, es fa compost o terra de castanyer que s'utilitza en horts i jardineria.





Premi Agroindústria

Erm del Pallars Productions, SLU Oliba Green Beer Lleida (Segrià)

Una cervesa d'autor lligada a un territori.
www.olibagreenbeer.com

La primera cervesa verda d'oliva del món

Erm del Pallars Productions, SLU, creada el febrer de 2020 per l'Ivan Caelles, produeix i comercialitza la cervesa Oliba Green Beer, la primera cervesa verda d'oliva del món feta amb set varietats autòctones d'olives del Pallars Jussà. Aquest enginyer agrònom fa més de 20 anys que elabora olis de varietats autòctones d'olives en verd de la comarca i és el creador de la marca "Erm Oli d'oliva de muntanya", un oli creat gràcies amb la recuperació d'oliveres centenàries abandonades. El nou producte uneix dues de les seves passions, les olives i la cervesa, i dona continuïtat a la iniciativa oleícola.

Tot i iniciar el llançament de la cervesa al maig de 2020, en plena pandèmia, el producte ha tingut una gran acollida i ja hi ha molts països interessats a distribuir-la.

Una cervesa amb tots els atributs de l'oliva

El principal repte ha estat aconseguir elaborar una cervesa que incorpora atributs de l'oliva com l'aroma, el sabor i el color, barrejant dos elements indissolubles com l'oli i l'aigua. La innovació prové de l'obtenció

d'un extracte d'oliva amb què s'aconsegueix aportar aroma, sabor i color i que el producte quedi totalment homogeni.

La microcerveseria on es produeix la cervesa ha incorporat un programari específic per optimitzar el consum d'aigua reduint a una tercera part la quantitat habitual utilitzada en la indústria cervesera, tot generant menys residus ambientals i menys costos econòmics. Així mateix, s'han utilitzat maltes d'alta qualitat, cosa que dona com a resultat una cervesa feta amb productes 100% naturals, sense conservants ni químics, amb molta estructura i ben apreciada pels consumidors.

A més, gràcies a un enzim, s'aconsegueix la descomposició del gluten per fer un producte totalment apte per a celíacs i l'etiquetatge incorpora el llenguatge Braille perquè sigui accessible a les persones amb la capacitat visual reduïda, gràcies a la col·laboració de la fundació privada llersis i l'ONCE.

Una cervesa d'autor lligada al territori

Oliba Green Beer s'ha elaborat seguint l'estil Bohemian Pilsner originari de la República Txeca, utilitzant maltes pils d'alta quali-

tat i llúpols txecs com el saaz per oferir un producte amb un 5% d'alcohol, refrescant i suau.

Tot i el seu estil txec, es tracta d'una beguda d'inspiració mediterrània creada al cor de la Vall de Barcedana, al Pirineu. D'aquí neix el

concepte de “La beguda mediterrània del Pirineu”, que sorgeix observant la distribució del cultiu d'oliveres de Catalunya, que va des del peu de la muntanya fins a la costa mediterrània, cosa que ha construït una tradició gastronòmica, paisatgística i cultural centenària.





Nominació Agroindústria

SAT Ort Bell (Rosco fruits) Alpicat (Segrià)

Snack saludable a partir de la deshidratació de la poma i la seva cobertura amb xocolata.
www.roscofruits.com

Diversificació i creació de nous productes

L'empresa SAT Ort Bell (Ortiz-Bellet) està situada a Alpicat. Les seves terres es re-parteixen entre els termes d'Alpicat, Alcarràs, Malpartit i Torrebesses. Té la central fructícola a Alcarràs. Aquest edifici consta de cambres frigorífiques, classificadora i l'equipament necessari per confeccionar, manipular i vendre la producció de fruita.

Als seus inicis, l'empresa familiar Ortiz es dedicava exclusivament a produir pomes de qualitat a les finques situades a Alpicat, però la baixada de preus i el poc marge comercial que se'n treia va decidir-los a fer un viratge progressiu cap a la producció de fruita plana, com ara paraguaians i platerines. En els darrers anys, el sector de la fruita de pinyol arrossega una crisi de preus que fa que l'empresa es plantegi una diversificació de producció i tornar a produir pomes, però buscant una sortida de quarta gamma al seu producte.

Desenvolupar un nou producte per donar sortida a la fruita

Com a productors de fruita, específicament de pomes Golden i Granny Smith, a Ort Bell han donat una nova sortida al producte fora del seu consum en fresc en desenvolupar un *snack* de poma elaborat

a partir de la tècnica de deshidratació per fred, amb un recobriments de xocolata. El resultat és un producte que ofereix una alternativa saludable a la rebosteria convencional.

Rosco Fruits s'elabora a partir de la selecció de pomes amb les millors qualitats de duresa i sucres, tallades i deshidratades en fred amb una innovadora tècnica que consisteix a separar part de l'aigua i concentrar tots els valors positius del producte. D'aquesta manera, es pot mantenir la qualitat de la fruita i banyar-la en tres tipus de xocolates seleccionades.

Un model d'economia circular i de proximitat

Aquesta nova proposta de producte dona més opcions de rendibilitat a la producció de fruita mitjançant un model d'economia circular i també de proximitat. És una producció 100% natural que pot animar al consum de fruita entre públics als quals habitualment costa. A més, dona una nova alternativa de mercat a un producte local. El seu envàs és, a més, 100% biodegradable.





Candidatura a l'Agroindústria

Llet Nostra Alimentària, SL

Barcelona (Barcelonès)

Els Músics de Llet Nostra.

www.lletnostra.cat/musics-llet-nostra

Units per produir postres de músic

Els Músics és un projecte col·laboratiu de més de 490 productors de llet, fruita seca i mató de tot el territori català per produir les primeres postres de fruita seca, mel i mató pensades per a menjar en qualsevol moment i lloc. Es tracta d'una proposta liderada per Llet Nostra, Mel Muria, Infrusec i Masachs inspirada en la tradició gastronòmica catalana, avalada per la Fundació Dieta Mediterrània i l'Institut Fundació Català de la Cuina i premiada amb el segell "Sabor del Año Top Innovación 2020".

Llet Nostra és la marca de llet procedent de 140 granges petites i mitjanes que col·laboren des de 2003 per comercialitzar la seva producció amb ramaders de les comarques de Girona, Lleida i Barcelona, i líder en el mercat amb més de 36 milions de litres de llet a tot Catalunya. Infrusec (L'Avellanera i Secció de Crèdit, SCCL) és una cooperativa creada l'any 1985 amb 350 productors de fruita seca i oli d'oliva verge extra del camp de Tarragona. Mel Muria (SAT LDA Apícola El Perelló 1363 CAT) és una empresa familiar de sisena generació que vol mantenir l'art artesà de l'apicultura en harmonia amb l'aplicació de noves tècniques i tecnologies. L'origen de Masachs, amb més de 50 anys d'experiència, és de tradició ramaderia i

productora de llet, tot ampliant el seu negoci amb la fabricació de derivats lactis, amb el mató com a especialitat.

Totes les empreses implicades en el projecte són petites i mitjanes explotacions que faciliten l'equilibri ambiental del territori. D'una banda, Llet Nostra perpetua l'economia circular en el cicle productiu de les seves granges i disposa del segell de Benestar Animal Welfair. La mel de Mel Muria és de producció local i afavoreix la pol·linització vegetal del territori on s'instal·len els ruscs de les abelles. Infrusec es regeix d'acord amb les produccions sostenibles i Masachs compleix tots els requeriments legals ambientals.

Les primeres postres de músic envasades

Per primera vegada, s'ofereix en el mateix envàs individual fruita seca, mel i mató. Un producte que garanteix les seves condicions organolèptiques i nutricionals fins al seu consum en qualsevol moment i lloc. Es tracta d'un producte equilibrat amb ingredients sense processar que facilita una dieta sana i equilibrada.

Durant tot el procés productiu i de distribució, es té en compte que els aliments mantinguin el sabor, textura i aparença ori-

ginals i se'n garanteix la qualitat i seguretat alimentària.

Un producte nascut de la cooperació intersectorial en l'àmbit alimentari

Aquest projecte incorpora dues grans innovacions. La primera, un conveni intercooperatiu i el seu primer producte fruit d'aquesta col·laboració que va sortir al mercat a finals de l'any 2019.

Aquesta nova iniciativa s'emmarca en un model diferent d'organització, amb una política estratègica basada en la cooperació. Durant dos anys, 2018 i 2019, les empreses implicades han creat una activitat econòmica gràcies a un conveni específic d'entitats del primer sector. Es tracta de cooperatives i SAT de productors agraris de diferents àmbits alimentaris (llet, mel i fruita

ta seca) que sumen prop de mig miler de petits i mitjans productors del camp català. Cada una de les quatre entitats ha aportat la seva estructura, experiència i productes al projecte final.

El procés de producció d'Els Músics requereix una gran coordinació de les parts implicades. D'una banda, Infrusec s'ocupa de la selecció de la fruita seca envasada dins la campana superior de l'envàs. Mel Muria envasa mel en sobre individual, Llet Nostra produeix la llet i Masachs elabora el mató.

Més enllà del producte, es presenta un conveni amb una clara intenció de dinamitzar el sector agrari català i obre les portes al desenvolupament de noves propostes de producte amb el mateix concepte col·laboratiu.





Candidatura a l'Agroindústria

Fundació Mas Xirgu

Girona (Gironès)

Projecte social, producte ecològic i de proximitat i respectuós amb el medi ambient.
www.alimentsonyar.org

Inserció laboral a través de la producció alimentària

La Fundació Mas Xirgu forma part del Grup Ramon Noguera, i és una institució privada sense ànim de lucre amb més de 50 anys de trajectòria que té com a objectiu la inserció laboral de persones adultes amb discapacitat intel·lectual, ja sigui mitjançant l'oferta d'ocupació en el Centre Especial de Treball (CET) que gestiona o inserint persones a l'empresa ordinària.

Una de les línies d'activitat del CET és la producció de pasta fresca, pizza ecològica i elaborats alimentaris que comercialitza sota la marca "Aliments Onyar". Es tracta d'un projecte amb valor social que té per finalitat generar oportunitats laborals per a aquest col·lectiu i alhora promocionar una alimentació sostenible a través de producte ecològic i de proximitat.

Recentment, han inaugurat unes instal·lacions respectuoses envers el medi ambient que garanteixen la seguretat en el procés i permeten augmentar la producció. Com a reptes de futur, volen innovar amb nous productes i augmentar-ne la comercialització.

Una instal·lació frigorífica amb CO₂

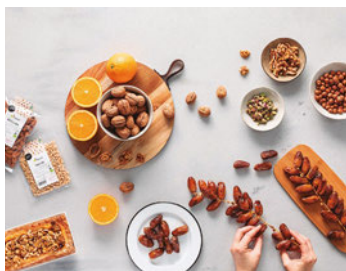
Les noves instal·lacions incorporen una innovadora sala frigorífica amb solució

booster CO₂ de compressió paral·lela amb triple aspiració a baixa, mitjana i alta temperatura. La instal·lació acull dues cambres de congelats, tres cambres de conservació i dues sales de treball amb un control de temperatura, pressió i humitat constant.

Per a les cambres de conservació i congelats, s'ha instal·lat un evaporador cúbic, i a les sales de treball unitats de tractament d'aire (UTA) amb bateries d'expansió per CO₂ per donar-hi la temperatura desitjada. Realitzen la sobrepressió dins les sales amb una aportació d'aire exterior regulat amb una comporta. A més, una de les sales disposa d'un polvoritzador d'aigua dins la UTA. Per no perdre rendiment en temperatures superiors als 31°C, la central booster compta amb una compressió paral·lela (IT) per assegurar el funcionament correcte amb temperatures elevades.

Amb aquest projecte, poden oferir una solució eficient amb gasos refrigerats naturals i respectuosos envers el medi ambient com és el CO₂. Com a grans reptes de futur, tenen la innovació en nous productes i l'augment de la producció per assolir una major comercialització dels seus productes i promocionar l'alimentació sostenible a Girona i Catalunya alhora que generen noves oportunitats laborals per al col·lectiu.

ALIMENTS
Onyar





Premi Jove Emprenedor/a Innovador/a

Arnau Vilaseca Puigpelat, Cal Palà

La Molsosa (Solsonès)

Cria de conills lliures d'antibiòtics.

Una explotació sostenible i agroecològica

L'explotació agrària i ramadera de Cal Palà, dedicada a la cria de conills, està situada al poble de Prades de la Molsosa, al sud del Solsonès, en un nucli amb 22 habitants. L'any 2014, l'Arnau Vilaseca, amb 33 anys, agafa el timó de l'explotació formada per 32 hectàrees de cultiu de cereals i una granja de conills amb 500 mares.

Des de la seva experiència laboral en el món del cooperativisme i l'economia solidària, l'Arnau té clar que la cooperació i el treball en xarxa són essencials per a la supervivència i viabilitat del projecte i que cal emprendre un gir de l'explotació cap a l'agroecologia.

Cal Palà va iniciar la cria de conills a començaments dels anys 80. L'any 2007, es modernitza la granja: canvia totes les gàbies, automatitza el sistema de subministrament de l'alimentació i se la dota d'ambient controlat. En aquell moment, també és decideix apostar pel ritme de cria actual: es passa de la munta natural a la inseminació artificial als 45 dies postpart i s'opta pel sistema de banda única, en què totes les mares pareixen en un mateix moment i es venen tots els conills de cop.

L'evolució de la granja sempre va encaminada a reduir l'ús d'antibiòtics i restringir-los a aquelles edats més complicades del crei-

xement dels conills. Però és durant l'any 2016, quan apareix a la granja un patògen resistent a quasi tots els antibiòtics, que comencen l'ús de probiòtics.

L'any 2020, el projecte culmina amb la instal·lació de plaques solars fotovoltaïques a la granja de conills com a element d'estalvi i, a la vegada, coherent amb el gir de l'explotació cap a la sostenibilitat i l'agroecologia.

Un maneig cunícola singular a Catalunya

La granja de conills té una capacitat per a 552 mares, tot i que actualment en tenen unes 400. L'explotació disposa d'energia solar fotovoltaica, ambient controlat, automatització per al subministrament d'aliments, sistema de pales per evacuar els fems i allotjaments alçats, tots amb reposapeus.

Des de l'octubre de 2016, el maneig que es duu a terme a la granja de conills Can Palà els ha permès prescindir de l'ús sistemàtic d'antibiòtics en la producció de conills. Es tracta d'un maneig singular a Catalunya, no només per l'absència d'ús d'antibiòtics sinó també per les característiques de benestar animal de les reproductores i la permanència de gran part dels llogridors amb les mares fins al dia del sacrifici. Tots aquests aspectes contribueixen a tenir uns conills més sans i forts que en un sistema tradicional.

La creixent sensibilització de la societat sobre l'origen dels aliments i la preocupació per l'ús d'antibiòtics en la producció de carn fan que el producte sigui molt ben valorat pels consumidors.

Una granja que aposta pel benestar animal

La granja combina la producció intensiva, la vida en allotjaments alçats i la inseminació artificial amb un ritme descansat i tranquil que afavoreix el benestar de les conilles. En aquest sentit, la innovació de Cal Palà recau també en els ritmes de cria i en els temps entre parts, que són més amplis i respecten els ritmes de gestació. Aquestes condicions fan que les cries tendeixin a tenir una salut i un benestar majors que en les granges convencionals.

Per ajudar a regular i millorar el sistema digestiu, se subministren probiòtics en l'aigua. A partir dels 35 dies, es restringeix el menjar i s'aporta addicionalment palla dos cops per setmana per prevenir l'aparició de patologies digestives com l'enteropatia. Aquest innovador maneig suposa una vigilància constant de la qualitat de l'aigua i dels possibles símptomes de patologies que poden tenir els conills.

Un dels beneficis de la implementació d'aquest maneig, replicable a altres granges amb un ritme de cria similar, ha estat la rebaixa del preu de cost de producció del quilo de carn durant aquests últims anys. Així, han aconseguit una producció més sostenible i respectuosa i, a la vegada, han augmentat la competitivitat del negoci que els permet fer front al mercat actual.





Nominació Jove Emprenedor/a Innovador/a

Paul Domenech Dunfoy, Tastim

El Papiol (Baix Llobregat)

Tastim, Edamame del País
<http://tastim.cat/>

Producció d'edamame fresc i congelat prop de Barcelona

En Pau Domènech és un jove emprenedor amant de l'agricultura que fa temps que buscava reactivar i modernitzar la finca dels seus avantpassats, Can Domènech, que tradicionalment s'havia dedicat al cultiu de la cirera i on, més recentment, va muntar una hípica amb 60 cavalls. Un negoci que complementa amb el cultiu i la venda de cistelles amb productes hortícoles.

Tot buscant més cultius adaptats al nostre clima, d'alta qualitat i, per tant, de valor afegit, va iniciar, juntament amb el seu soci Josep Maria Egea, un estudi de mercat sobre el cultiu d'edamame per valorar l'interès dels principals distribuïdors de comprar producte fet d'aquí, atès que el 100% prové actualment de la Xina.

El projecte Tastim, Edamame del País neix, doncs, amb l'objectiu de donar sortida a l'explotació i rendibilitzar la part agrícola de la finca a llarg termini amb la plantació d'aquest cultiu. Enguany, s'han sembrat tres varietats diferents de llavors ecològiques, amb tres dates de sembra diferents i tres densitats diferenciades per poder-ne calcular i avaluar el rendiment. El cultiu ha evolucionat bé, malgrat les seves complicacions, i s'ha pogut obtenir producte llest per a la seva comercialització en tres formats diferents. El producte es ven

en caixes de tres kg, en bosses d'un kg i en cistelles de 0,5 kg. Cada un dels formats va destinat a un dels canals de distribució diferents: majoristes a l'engròs i fruiteries, o bé restaurants i petits consumidors que volen optar per congelar el producte.

El primer edamame fet a casa

Tastim vol fer arribar un producte d'alta qualitat amb un sabor únic fet aquí, sense pesticides ni productes químics, i s'han convertit en pioners en el cultiu d'edamame a casa nostra.

Vista l'elevada acceptació que han tingut, l'objectiu és esdevenir productors nacionals de referència d'aquest producte, ja sigui per la comercialització directa en fresc o bé per subministrar el producte congelat.

A més, creuen que el cultiu d'edamame a les finques properes a Barcelona pot representar un trampolí agrícola per a altres explotacions, ja que és un cultiu que millora la fertilitat del sòl, amb una demanda creixent al mercat, que fomenta els circuits curts entre producció i consumidor final i que es pot mecanitzar i optar per costos de producció competitius i rendibles.

Tot això permet oferir un producte de major qualitat al mercat català de proximitat que contribueix a l'economia local i a la reducció

de la petjada de CO₂. A més, el projecte ajuda a donar valor al territori i a preservar el medi i l'agricultura amb tècniques de cultiu respectuoses envers l'entorn.

Un projecte amb vocació de futur

Un dels pròxims reptes és mecanitzar el cultiu amb la compra d'una recol·lectora

d'edamame de cara a la pròxima campanya, fet que permetria augmentar-ne la rendibilitat.

A mitjà termini, es marquen l'objectiu de multiplicar la superfície per 10 i continuar fent proves d'adaptació del cultiu a les comarques del Barcelonès, el Vallès i el Pla d'Urgell.





Candidatura Jove Emprenedor/a Innovador/a

Cal Gumer Events, SL

Almenar (Segrià)

Fruita de Lleida *Bean to bar*
www.calgumer.com

Xocolata amb fruita de Lleida, la combinació perfecta

El concepte *Bean to bar* és una forma totalment artesanal però alhora mecanitzada de fabricació de xocolata des de la fava (*bean*) fins a la barreta (*bar*). Es tracta d'un moviment relativament recent a escala mundial que comença als Estats Units amb la finalitat d'aconseguir els sabors més genuïns del cacau convertit en xocolata. A l'Estat espanyol, ha arrencat fa pocs mesos amb veritables professionals que ja ho comencen a treballar.

A Cal Gumer Events, fusionen dos productes tan singulars i genuïns com els millors cacaos del món procedents de l'Amèrica Central, el sud de l'Àfrica i l'Àsia i les fruites de Lleida (cirera, préssec i poma).

El projecte va néixer de la mà de l'Ivan Pascual, guanyador del *World Chocolate Masters Spain 2017-2018* al millor xocolater de l'Estat espanyol, que va dedicar dos anys a la investigació de noves combinacions de xocolata i, concretament, al processament de l'extracció d'aigua de la fruita. Així doncs, el producte sorgeix de la voluntat de comercialitzar un producte nou al mercat amb aquestes característiques de qualitat i sense cap aroma artificial.

Fruita integrada dins la xocolata

A Cal Gumer, elaboren xocolata amb la fruita totalment integrada. La fruita passa per un procés de conxat o maduració extrema que dura entre 48 i 72 hores a fi de reduir-ne la granulometria a menys de 20 micres i, per tant, aconseguir que la fruita quedi totalment integrada dins la xocolata.

El cacau en la seva forma més natural, el combinen amb fruita que impregnen mitjançant un procés d'osmosi, amb un tractament tèrmic posterior per inactivar enzims i evitar així l'enfosquiment enzimàtic. Una deshidratació posterior aconsegueix un producte amb molt de gust de fruita, ja que les aromes queden encapsulades dins de les partícules greixoses de la mantega de cacau mateixa.

El seu procés productiu combina noves tècniques tot fusionant la xocolateria amb el processament de la fruita en excipient, és a dir, fruita sobremadurada que es descarta per a la venda convencional, però que en el seu punt òptim de maduració aporta els sucres propis i totes les aromes volàtils de la fruita.

A diferència de la xocolata comercial, el *Bean to bar* només duu cacau i sucre, sense addició de greixos aliens, aromes artificials i lecitines.

Així mateix, s'aprofita la resta de la pel·lofa del cacau com a bioplàstic per a l'envàs, cosa que aporta el valor afegit que té la fava de cacau, tant en la seva part comestible com no comestible destinada a l'empaquetament (packaging).

Un producte més saludable

Entre els avantatges principals respecte de la xocolata tradicional, hi ha poder decidir el contingut extra de sacarosa, tenint en compte els graus Brix de la fruita madura, amb la finalitat d'incorporar el mínim de sucre afegit i, per tant, oferir un producte més saludable, tant pel seu contingut en

fruita com pel seu baix contingut en sacarosa.

Aquest producte també permet aprofitar la fruita dolça i madura a un preu baix, que en els canals convencionals es destinaria a suc. El seu processament és diari i els excedents de collita es conserven mitjançant ultracongelació.

El resultat és un producte que conté entre un 50 i un 80% de fruita fresca que, gràcies a la deshidratació a baixa temperatura, manté moltes propietats i permet allargar la data de caducitat fins als 15 mesos sense necessitat de refrigeració o congelació.





Candidatura Jove Emprenedor/a Innovador/a

Eudald Planella Cutrina

Vallbona d'Anoia (Anoia)

El Violinista, un oli ecològic envasat en *Bag in box*
www.elviolinista.cat

Un negoci familiar que comença amb la música

A començaments del segle XX, en Magí Costa Palau, un pagès violinista de Mas Marquet de Piera, intercanviava música per plançons d'olivera. L'any 2017, sense cap vincle familiar amb la terra, l'Eudald Planella, després de quatre generacions, s'engresca amb el projecte i agafa el relleu dels descendents d'en Magí Costa per continuar cultivant les centenàries oliveres que va plantar el pagès violinista. El resultat són uns olis ecològics elaborats amb les varietats Vera del Montserratí i Arbequina de qualitat exquisida que prenen el nom del seu creador.

Decidit a continuar endavant amb l'ofici de pagès, l'Eudald comença a pensar en la necessitat de rendibilitzar les centenàries oliveres, ja que es troben plantades al llarg de tota la finca de manera molt irregular i en llocs de difícil accés per a la maquinària i amb un cost molt alt de mà d'obra per la impossibilitat de mecanització.

La transformació del producte es fa al municipi mateix, al Tradicional Molí d'Oli de Cal Sadurní, que ofereix servei de maquila. D'aquesta manera, es pot garantir la frescor de l'oliva i una major qualitat de l'oli. Es tracta d'un oli verge extra 100% de proxi-

mitat, ecològic i amb un gran valor afegit. Un producte natural i artesanal sense filtrar que requereix molta mà d'obra per a la seva elaboració, sobretot pel que fa a la recol·lecció, que és del tot manual i dona ocupació a un mínim de 3-4 persones durant un mes.

Un oli ecològic de qualitat en un envasat innovador

Pel que fa a l'envasat, s'aposta per un format més innovador i sostenible que el convencional com és el *Bag in box*. Una empresa familiar de Capellades, històrica capital paperera de la comarca, és l'encarregada de fabricar els envasos.

El cartró del *Bag in box* permet protegir l'oli de la llum del sol i la bossa hermètica aconsegueix l'envasat al buit que el protegeix de l'oxigen, els principals agents oxidants de l'oli. També disposa d'un format més petit, en ampolla de vidre, per a la restauració i comerços.

La marca ofereix oli d'oliva ecològic de varietat Arbequina envasat en *Bag in box* de cartró, l'ampolla d'oli verge ecològic de varietat Arbequina de 32 cl. i l'ampolla Vera del Montserratí, varietat autòctona de la Catalunya Central, en un format de 37 cl.



Eudald Planella
OLEÏCULTOR





Candidatura Jove Emprenedor/a Innovador/a

Marta Palomas

Igualada (Anoia)

Producció i comercialització de llavors d'espècies silvestres comestibles
www.eixarcolant.cat

Una nova oportunitat per a les plantes oblidades

El projecte neix de la mà del Col·lectiu Eixarcolant l'any 2019, amb l'objectiu de comercialitzar llavors de plantes silvestres comestibles com a resposta a una nova manera d'entendre l'agricultura i l'alimentació.

Es constitueix la Cooperativa Eixarcolant Llavors, SCCL, i s'inicia l'activitat amb les inversions previstes en el projecte.

Al llarg de 2020, es fa èmfasi en el disseny, la comunicació i la inversió en maquinària innovadora per al triatge de la llavor i per a l'avaluació de la seva capacitat germinativa. A finals d'estiu, s'inicia la comercialització de les llavors de les primeres espècies produïdes.

Concretament, es tracta de 60 espècies diferents, cadascuna de les quals es comercialitza amb la fitxa descriptiva corresponent, cosa que aporta tota la informació sobre les característiques, l'agronomia i el potencial de consum. S'espera que l'any 2022 es pugui arribar a més de 250 espècies i varietats.

La comercialització es duu a terme mitjançant la botiga en línia de la pàgina web d'Eixarcolant, la venda directa a la finca i la ven-

da en fires i mercats i en més de 100 punts de venda d'arreu de la geografia catalana.

La Marta Palomas, presidenta de la cooperativa, és la impulsora del projecte. La cooperativa sorgeix a partir del desenvolupament d'una de les línies de treball del Col·lectiu Eixarcolant, entitat que ha esdevingut un referent català en el camp de les plantes silvestres comestibles i varietats tradicionals en desús. Un dels objectius de l'entitat és que les anomenades plantes oblidades esdevinguin una eina de dinamització del sector primari, d'adaptació i mitigació del canvi climàtic, i de creació d'un model agroalimentari basat en la qualitat, la sostenibilitat i la proximitat que posi el sector primari al centre de l'activitat econòmica.

Impulsant el cultiu de llavors comestibles

Una de les línies de treball del Col·lectiu Eixarcolant ha estat, des dels seus inicis, la creació d'un banc de llavors d'espècies silvestres comestibles amb un elevat potencial de cultiu i consum, i també de varietats ornamentals tradicionals. És, de fet, el primer banc de llavors d'aquestes característiques existent a Catalunya.

La Cooperativa Eixarcolant Llavors té l'objectiu de tancar el cercle de treball iniciat en aquest àmbit per posar a disposició dels

cultivadors les llavors, i més endavant també el planter, a fi d'omplir així el buit existent que hi ha en el mercat de les llavors.

En tractar-se d'unes espècies majoritàriament desconegudes per al gran públic, la cooperativa no només comercialitza la llavor com a tal, sinó que aporta a l'usuari/ària o comprador/a tota la informació relativa al cultiu, el potencial i els usos.

Revaloritzar les varietats tradicionals

En una segona fase es preveu, en la línia de l'economia circular, disposar d'un obrador que permeti processar i transformar la matèria primera que queda després de l'extracció de les llavors, i així incrementar-ne el valor. És un element important per poder aprofitar completament les varietats tradici-

onals en desús incloses al banc de llavors, i també algunes espècies silvestres comestibles.

Aquesta segona fase, que es preveu per a finals de l'any 2021, permetrà també que el consumidor trobi al mercat uns productes processats que tindran un paper important en la revalorització d'aquestes espècies i varietats.

Aquesta innovació comporta grans beneficis tant mediambientals com per a la salut de les persones, combat de manera directa el canvi climàtic, ja que impulsa el cultiu d'espècies altament adaptades al territori, i també fomenta l'economia local perquè el projecte s'orienta a petites i mitjanes explotacions i al consum local i de temporada.





Candidatura Jove Emprenedor/a Innovador/a

Marc Vila, Formatgeria Rotxés

Lladurs (Solsonès)

Elaboració artesanal de formatges.
instagram: @formatgeria.rotxes

Una formatgeria que manté la tradició familiar

La Formatgeria Rotxés és un projecte familiar que elabora productes artesanals de qualitat i de proximitat amb la llet de les cabres de l'explotació ramadera pròpia. Inicialment, tenien una trentena de cabres i, amb el temps i gràcies a l'empenta d'en Marc Vila, han anat ampliant el ramat. També han adaptat la granja i ara disposen d'un explotació amb equip de munyida automàtica.

A la formatgeria, elaboren iogurts i formatges frescos i madurats de manera tradicional. El seu producte estrella és el mató, que es produeix amb la recepta tradicional de la "iaia Rosita". Utilitzen l'herbacol com a quall vegetal. Aquesta planta silvestre creix als marges de la finca mateixa.

Formatges artesanals amb ingredients de proximitat

A can Rotxés, els formatges s'elaboren artesanalment respectant totes les normatives de producció i seguretat alimentària. Els formatges es condimenten amb la sal procedent del Salí de Cambrils i no duen additius.

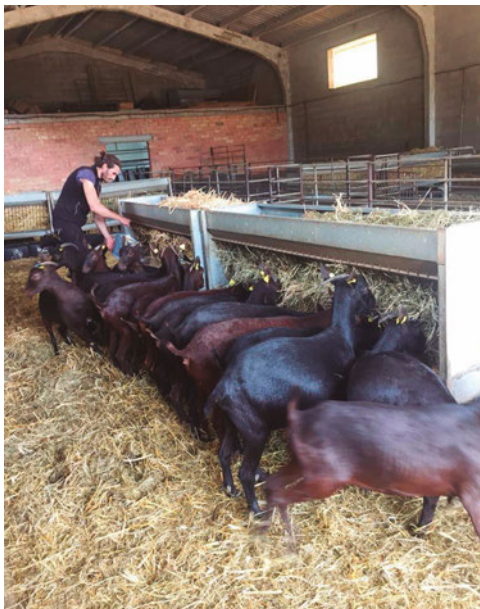
Els seus productes estan elaborats amb llet del ramat propi que diàriament pastura pels

volants de la granja i que s'alimenta d'herba, farratges i palla.

Un projecte mediambientalment sostenible

La formatgeria Rotxés és respectuosa envers el medi ambient. En el cas del mató, s'utilitzen plats de vidre reutilitzables, en substitució dels plats de plàstic, una proposta que ha tingut una gran acollida entre els consumidors.

També s'intenta produir el mínim de residus, o aprofitar-los com a subproductes, com és el cas del xerigot del formatge i del mató que s'utilitza com a complement en l'alimentació dels animals o bé com a fertilitzant de l'hort i les flors del jardí.





Candidatura Jove Emprenedor/a Innovador/a

Imperfectusbox, SL

Bellpuig (Urgell)

Distribució de fruita i verdura imperfecta en línia.
www.imperfectus.es

Fruita quasi perfecta

Imperfectus va ser creada l'any 2019 amb l'objectiu de reduir el malbaratament d'aliments tot oferint un producte de qualitat, de temporada i de proximitat. La fruita i verdura imperfecta, és a dir, que no compleix els requisits estètics de les grans superfícies, es posa en caixes i es duu directament des del camp al domicili. D'aquesta manera, se serveix el producte de temporada a preus més econòmics, cosa que redueix el malbaratament i l'ús d'envasos.

Durant aquest temps, el creixement de l'empresa ha estat important. Actualment, es venen unes 450 caixes de fruita i verdura a la setmana i, gràcies al rescat de productes imperfectes, es distribueixen uns 5.000 kg de producte cada setmana. Els consumidors poden encarregar i comprar fàcilment les caixes de fruites i verdures a la pàgina web i subscriure-s'hi per a la seva distribució posterior.

L'objectiu a curt termini és poder obrir un altre centre de distribució per continuar creixent i continuar la reducció del malbaratament alimentari.

Lluita contra el malbaratament alimentari

Avui, un 30% de la producció mundial d'aliments es malbarata en alguna part de

la cadena alimentària, cosa que equival a 1.300 tones anuals només a l'Estat espanyol. Pel que fa a la fruita i la verdura, la pèrdua d'aliments més important és en el pas entre el productor i el distribuïdor. Gran part d'aquesta pèrdua és a causa del rebuig dels productes que no compleixen els estàndards de bellesa actuals, ja que la societat tendeix a refusar aquelles fruites i verdures que són massa petites o grans, amb rascades, amb formes estranyes... productes deliciosos però imperfectes.

Aquest rebuig no respon a criteris econòmics, qualitatius o de salut, i representa un problema a gran escala. Per això, Imperfectus té l'objectiu de disminuir el malbaratament i contribuir a construir un sistema alimentari millor i més just per a tothom, bo i oferint uns productes que no són estèticament perfectes, però sí deliciosos i de qualitat.

Fruita i verdura amb personalitat

Les caixes d'Imperfectus, que són de cartró sostenible i biodegradable, inclouen entre 9 i 10 kg de fruita i verdura variada de temporada procedent directament de productors de la zona i a un preu més assequible que a la majoria de fruiteries. Els productes de temporada solen ser més econòmics pel fet que són els que la terra produeix de mane-

ra natural sense necessitat d'utilitzar hivernacles ni altres tècniques amb més cost. A més, el fet de comprar directament al productor de proximitat (sense intermediaris) fa que siguin més econòmics i a l'abast de tothom.

Imperfectus no utilitza plàstics per envasar la fruita i verdura.

Aquests són punts clau de la sobirania alimentària que aposta per la justícia social i aspira a revertir el model d'agricultura industrial, transgènica, intensiva, quilomètrica i homogènia.





Candidatura Jove Emprenedor/a Innovador/a

Eurofruit Alguaire, SL (Fruim)

Alguaire (Segrià)

Producció i distribució de fruita en envasos innovadors.
www.fruim.com

Figues de qualitat en envasos sostenibles

Genís Bordes i Joan Guillaumet creen Fruim, una empresa que es dedica a la producció i distribució de fruita, sempre respectant al màxim el producte i l'entorn natural i servint-lo al consumidor d'una manera atractiva i funcional en envasos innovadors.

El projecte neix l'any 2019 quan en Genís i en Joan compren una central per poder emmagatzemar i manipular la fruita, i consoliden el projecte de comercialització de figues introduint la varietat local de Coll de Dama als mercats centreeuropeus, amb l'objectiu d'oferir un producte d'altres qualitats gustatives envasat de la manera més sostenible possible.

El resultat del seu treball és la creació d'un envàs innovador i amb múltiples avantatges que, a més, permet donar un pas més en la preservació ambiental.

Un embalatge innovador

Els embalatges de plàstic d'un sol ús, utilitzats majoritàriament avui, causen un greu perjudici al medi ambient. D'altra banda, les capses de cartró tancades no funcionen en la comercialització de fruita, ja que el consumidor no pot visualitzar el producte des de l'exterior.

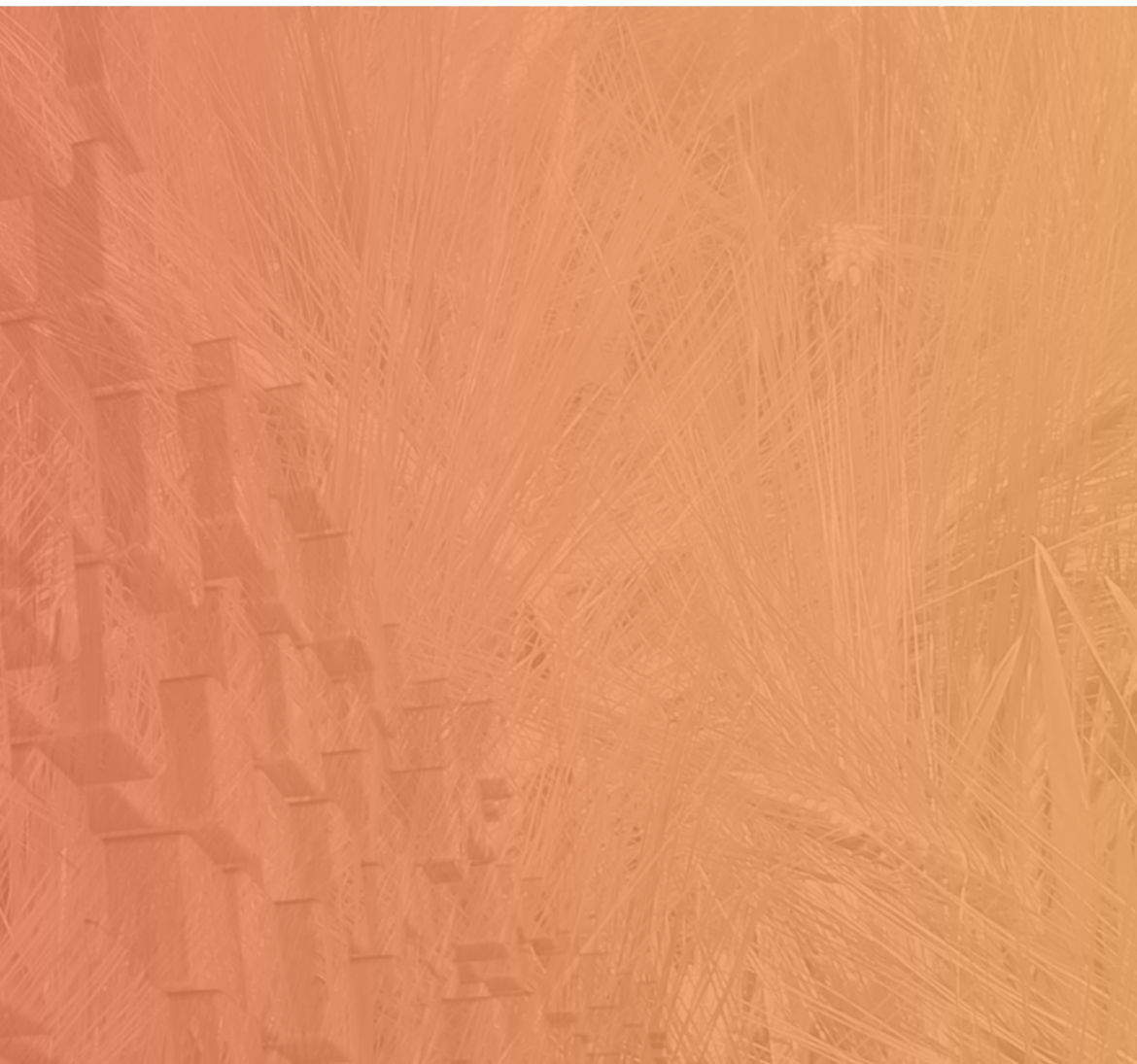
Per tant, a Fruim han dissenyat un embalatge fabricat amb cartró reciclat que respon a la necessitat d'envasar les figues. Aquest envàs té un format per a 0,5 kg de figues i reuneix un conjunt de requisits com ara que permet visualitzar el producte des de l'exterior; en la seva fabricació no s'utilitzen plàstics d'un sol ús; no permet la manipulació per part del consumidor mentre es troba al lineal; la conservació del producte és millor que en els envasos de plàstic tipus *clamshell* o *flowpack*, i permet el transport dins de la cistella de compra.

L'avantatge econòmic principal és substituir l'envasat de les figues en una capsa de cartró amb alvèol que permet vendre-les al supermercat per unitats de 0,5 kg. L'envàs també permet una optimització en el transport i, per tant, la despesa per kg en concepte de transport es redueix pràcticament a la meitat, cosa que disminueix la petjada de carboni. Pel que fa a la qualitat i seguretat alimentàries, també hi ha millores, ja que amb el cartró s'eliminen els fongs que apareixen en altres tipus d'envasos i s'allarga la vida útil del producte. Finalment, en l'aspecte tècnic, els envasos es fabriquen a partir de cartró reciclat, encunyat verticalment i no en línia, amb un conjunt de plecs que després faciliten el muntatge de la caixa amb una màquina simple a la central de confecció mateixa.





PREMI RURALAPPS





Premi

Professional del Sector

Cultilogic

Ecostas Smart Services, SL

www.cultilogic.com



Sistema de planificació de recursos empresarials

Cultilogic és un sistema integral de gestió de la informació de qualsevol activitat econòmica del món agrari, dissenyat especialment per a agricultors, ramaders, tècnics, consultors, cooperatives, comercialitzadors, distribuïdors i altres agents del sector.

L'app aplega tota la informació en una sola plataforma i permet la connectivitat de les dades entre els diferents agents, de manera que integra totes les tasques de la gestió de l'explotació amb agilitat i eficàcia.

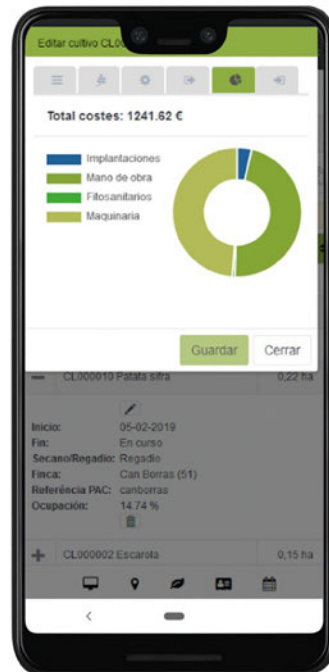
És un programari (software) agrícola integral, modular i escalable, que simplifica la captació i el registre de dades, facilita la gestió diària i optimitza la presa de decisions. És una eina que dona accés a les noves tecnologies de gestió dins de l'Agricultura 4.0.

Cultilogic permet, entre altres coses, el control periòdic de les produccions, utilitzar dades obertes (mapes de cultius, SigPac...), i captar i interpretar dades. També permet la gestió de compres i vendes, de recursos humans, de costos, de fertilització i dejeccions ramaderes, de quaderns de camp...

Beneficis per a l'ecosistema agrari

Els agricultors, ramaders, tècnics assessors i tots els proveïdors de l'ecosistema agrari podran assolir l'excel·lència dins la seva activitat utilitzant noves tecnologies que permeten:

- augmentar la producció d'aliments de manera sostenible
- millorar els tractaments fitosanitaris reduint o eliminant gradualment l'ús de productes químics nocius
- gestionar correctament la fertilització i les dejeccions ramaderes
- incentivar i promoure pràctiques agràries més sostenibles
- millorar l'eficiència energètica de la maquinaria agrícola i de regadiu
- utilitzar l'agricultura de precisió per maximitzar la productivitat i reduir l'ús de recursos naturals
- gestionar els recursos humans de l'explotació de manera fàcil i eficaç
- fomentar pràctiques de comerç just.





Nominació

Professional del Sector

SCClients

Semen Cardona, SL

www.semencardona.com



Control total de les comandes

SCClients és una app exclusiva per als clients de Semen Cardona que permet realitzar la comanda dels productes de l'empresa de manera ràpida i eficient, amb el control de dades i característiques del producte a temps real.

L'app permet un control total de l'estat de les comandes, dels resultats de les anàlitzes que es realitzen als reproductors i de la temperatura de les cambres de recepció.

L'aplicació dona als clients totes les facilitats per obtenir les seves dosis de la manera més còmode i intuïtiva possible, a més de la possibilitat de comprovar l'estat de les comandes realitzades fins al seu lliurament.

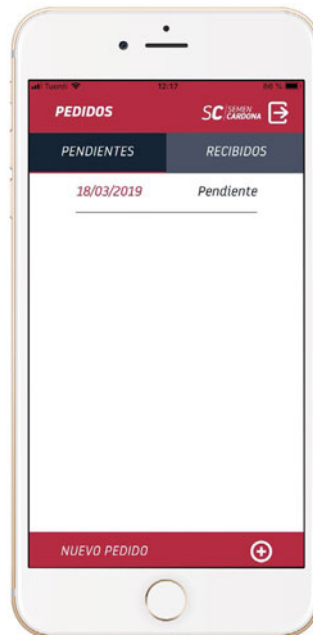
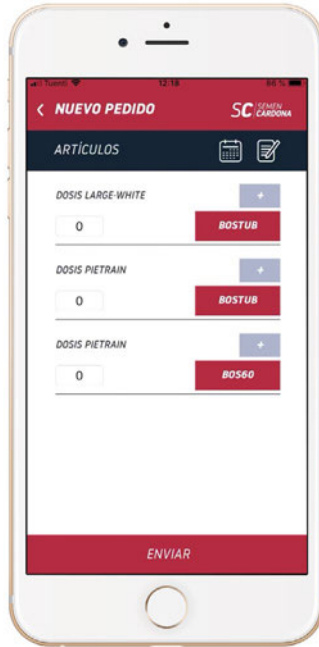
Disposa d'un servei *Premium* que, un cop contractat, permet monitoritzar en tot moment la temperatura de la cambra de conservació de la granja mateixa on es dipositen les dosis.

Amb la secció de notícies, Semen Cardona ofereix als seus clients la possibilitat d'estar al dia de l'actualitat de l'empresa i del sector des de l'aplicació mateixa.

Benefici per a l'empresa i per al client

L'aplicació facilita i agilitza els tràmits entre empresa i client, tant pel que fa a la gestió de comandes com a la informació i la comunicació entre ells.

És un sistema innovador, còmode i intuïtiu per a la relació empresa-client, en l'aspecte comercial i qualitatiu del producte i d'informació general del sector.





Candidatura Professional del Sector

AppliPUR

Agropecuària Catalana, SCCL

www.agrocat.com



Gestió, control i traçabilitat de les dejeccions ramaderes

Aplicació mòbil per a la gestió correcta dels fertilitzants nitrogenats, traçabilitat GPS en temps real i automatització dels llibres de gestió de dejeccions ramaderes i fertilitzants nitrogenats.

Permet la millora de la gestió fertilitzant del nitrogen i del compliment legal de la normativa.

Applipur és la solució perfecta per a la gestió de purins, fems, gallinassa, adob químic...

És una aplicació que facilita la feina a ramaders, agricultors, transportistes i tècnics o centres gestors que gestionen dejeccions ramaderes i fertilitzants minerals.

Applipur permet:

- Tenir al dia el Pla i el Llibre de gestió de dejeccions ramaderes.
- Millorar la gestió real de les dejeccions i els fertilitzants.
- Consultar la traçabilitat del purí tant al transportista com a l'agricultor, ramader o tècnic.

Avantatges per als agricultors, ramaders i gestors agrícoles

Permet conèixer tota la informació dels purins generats i la quantitat de nitrogen aplicat a cada recinte de la finca a fi de no passar-se de la dosi màxima permesa.

Millora la gestió dels purins, facilita la traçabilitat dels moviments realitzats i alhora permet tenir automatitzat el Llibre de gestió de les dejeccions ramaderes i el Llibre de fertilització de la finca on han anat a parar els purins.

Lect. OK

BASSA PURINS AGROCAT

NOVA LECTURA

ULTIMA LECTURA: 11/3/2019 18:49:26

Quantes unitats vols carregar?

23

Dades cuba

Kg N Carregats	103.5
Cubes per Ha (ZV)	1.64
Cubes per Ha (ZNV)	2.03

Dosi


Dosi Aplicació (m3/Ha) (ZV)	37.72
Dosi Aplicació (m3/Ha) (ZNV)	46.69

Cost






Valor econòmic fertilitzant (€/m3)	13.5
Cost adob (€/Ha) (ZV)	509.22

applipur 

Punts de càrrega CANVI







Granja: AGROCAT

	Punt càrrega: MAGA725M ADOB Producte: Adob Mineral Distància: 4.48 m
	Punt càrrega: GALLINASSA Producte: Gallinassa Distància: 20.84 m
	Punt càrrega: FEMSA Producte: Ferra Distància: 33.34 m
	Punt càrrega: BASSA PURINS AGROCAT Producte: Purins Distància: 65.76 m
	Punt càrrega: Dipòsit La Llucà Producte: Purins Distància: 56.2 km



Transports

NOU TRANSPORT


Transport del dia: 13/03/2019

	Inici: 12:23 Duració: 55m Quantitat: 20 m³ KgH/m³: 2.8 Origen: DIPÒSIT PURINS PRAT CAVALLERIA Destins: 08254 O 0.518.2
	Inici: 10:41 Duració: 54m Quantitat: 20 m³ KgH/m³: 2.8 Origen: DIPÒSIT PURINS PRAT CAVALLERIA Destins: 08254 O 0.518.2
	Inici: 08:57 Duració: 50m Quantitat: 20 m³ KgH/m³: 2.8 Origen: DIPÒSIT PURINS PRAT CAVALLERIA Destins: 08254 O 0.518.2
	Inici: 06:52 Duració: 1h 12m Quantitat: 20 m³ KgH/m³: 4.7 Origen: DIPÒSIT PURINS PRAT CAVALLERIA Destins: 08254 O 0.518.2

Transport del dia: 27/02/2019

	Inici: 10:20 Duració: 1h 8m Quantitat: 20 m³ KgH/m³: 4.9 Origen: DIPÒSIT PURINS INTERIOR Destins: 08185 O 0.17.12.12
	Inici: 08:03 Duració: 1h 11m Quantitat: 20 m³ KgH/m³: 4.9 Origen: DIPÒSIT PURINS INTERIOR Destins: 08185 O 0.10.3.11

Transport del dia: 26/02/2019

	Inici: 19:57 Duració: 1h 7m Quantitat: 20 m³ KgH/m³: 4.9
---	---



Candidatura Professional del Sector

HortaGest

Gerard Pibernat

<https://hortagest.cat>



Descarrega l'app

Programari especialitzat en gestió hortícola

HortaGest és una aplicació especialitzada en gestió hortícola, dissenyada per a fer més eficient els resultats de l'explotació, però també és aplicable per qualsevol altre tipus de producció agrícola.

L'app ha estat pensada específicament per a pagesos, tècnics i empreses del sector de l'horticultura que busquen una manera ràpida i efectiva de gestionar qualsevol procés de la seva producció.

HortaGest permet integrar qualsevol necessitat de l'horticultor: comptabilitat, gestió de comandes, quadern de camp, botiga virtual, gestió de recursos humans i tasques, sistemes de pagament de clients, entre d'altres.

Permet gestionar des de qualsevol dispositiu informàtic tots els processos de producció i gestió del negoci.

L'objectiu de l'app és assolir una major agilitat en la gestió dels tràmits de l'agricultor en qualsevol aspecte vinculat amb l'administració de l'empresa agrària.

Benefici per al sector de l'horta

L'app permet una major interoperabilitat entre pagès i administració, agilitat en tràmits (Quadern d'explotació), control i seguiment de costos, eficiència en els processos de facturació i comptabilitat i millor interlocució amb clients a partir de la botiga virtual i l'espai privat.

Per tant, millora tots els aspectes relacionats amb la gestió de camp (feines, tractaments, collites i programacions), amb la comercialització (de la botiga virtual a la gestió directa amb grans consumidors) i amb la comptabilitat de l'empresa (gestió de la facturació, control d'ingressos i costos, interacció amb els bancs i gestió àgil de clients i proveïdors).

 HORTAGEST





Candidatura Professional del Sector

Trace Coffee Beans

Smart Variable, SL

www.tracecoffeebeans.com



Traçabilitat a tota la cadena de distribució

Trace Coffee Beans (TCB) és una plataforma tecnològica que proveeix una metodologia eficient i innovadora de traçabilitat per a tota la cadena de distribució de l'agroindústria, des de la producció fins al consumidor final. L'app integra tecnologies disruptives com ara *Blockchain*, l'Internet de les coses, *Cloud computing* i *Data Analytics*.

L'objectiu de TCB és servir com a eina de traçabilitat que involucri tots els participants en la cadena de distribució agroalimentària i tots els processos: cultius, origen i procedència, tractament dels sòls i les plantacions, condicions climàtiques, tractaments fitosanitaris, collita, transformació dels productes, transport, distribució i consum final.

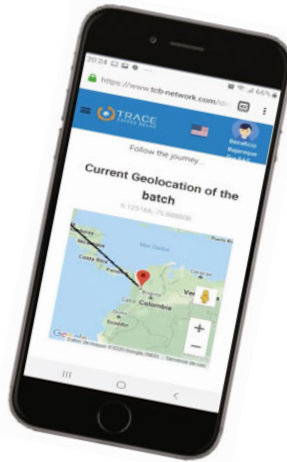
La metodologia de traçabilitat s'ha desenvolupat segons la norma ISO 22005:2007 "Traceability in the feed and food chain, General principles and basic requirements for system design and implementation" i la "General Food Law" de la Unió Europea que va entrar en vigor a començaments de 2002.

Benefici per al consumidor i per a tots els agents de la cadena

TCB contribueix a augmentar la transparència en el sector agroalimentari i a potenciar la seguretat alimentària i la sostenibilitat ambiental.

És un punt de trobada entre els diferents actors en l'agroindústria que redueix la distància entre els productors i consumidors.

L'aplicació utilitza eines de *Data Analytics* per extreure informació rellevant sobre l'eficiència dels processos i els factors que impacten en la qualitat dels productes, cosa que millora l'eficiència dels processos i proveeix d'un major nivell d'informació als consumidors finals.





Candidatura Professional del Sector

NFC Control de Producció

Pere Vinyes-Miralpeix Tàssies

<https://web.code3.es>



Descarrega l'app

Control de la producció d'ous

Aplicació que permet millorar l'eficiència en la gestió i producció d'ous inseminats en granges avícoles.

La captura de dades es realitza mitjançant un sistema NFC (*Near Field Communication*) per al control de producció durant la recollida manual d'ous en explotacions avícoles cinegètiques.

Per a això, cal instal·lar en cada punt un petit sensor, separat a un centímetre de qualsevol part metàl·lica, que comptabilitza el producte recollit quan se li acosta el lector. És una manera còmoda i fàcil de recompte del producte recollit manualment.

El responsable de la recol·lecció, cada vegada que agafa un ou d'una gàbia, acosta el lector al punt NFC d'aquesta gàbia i automàticament queda comptabilitzat a la parella que hi està assignada.

Posteriorment, possibilita fer el tractament estadístic de dades de producció d'ous de les parelles i, per tant, fer l'estudi de fertilitat, cosa que permet fer canvis de parelles o reposició dels reproductors, segons els resul-

tats. El sistema permet veure els resultats en gràfics de producció diària, setmanal, mensual i per cicle de vida.

Benefici per al professional utilitzant tecnologia NFC

És un sistema econòmic i fiable, que posa a l'abast dels professionals del sector agrari i ramader la tecnologia NFC, i que ajuda a la comptabilització de la producció durant la recollida manual, i posterior estudi estadístic. És de fàcil instal·lació i manteniment i d'ús còmode i senzill per a la persona encarregada de la gestió de la producció i de l'anàlisi de les dades.





Candidatura Professional del Sector

RawData

Raw Data, SL

<https://www.rawdata.es>



Descarrega l'app

Control horari amb reconeixement facial

L'aplicació és una solució per a tècnics de recursos humans. Permet el control del personal amb reconeixement facial sense aparells. Estalvia fins a dues hores diàries en el control horari i de presència i mesura la productivitat.

L'aplicació aporta seguretat en la identificació del treballador i la digitalització de dades des del camp.

Elimina la suplantació de la identitat en els treballadors agrícoles.

És una solució per a tècnics de RRHH que disminueix el risc d'error en el control dels operaris agrícoles i redueix les hores diàries de control horari.

Millora en la gestió de recursos humans

Reconeixement facial que funciona fins i tot amb mascaretes posades. Permet estalvi de temps diari en gestions i trucades als responsables de camp.

Agilitza els comunicats de treball. S'obtenen les dades a temps real i es reben alertes si un operari no està donat d'alta a la Seguretat Social.

Controla la productivitat. La plataforma web és flexible i s'adapta a la manera de treballar dels tècnics en recursos humans; i permet mesurar la productivitat dels operaris.

RawData





Premi

Ciutadania

Ecological market

Ecological Market, SCCL

<https://www.ecolocal.market>



Descarrega l'app

E-comerç de producte ecològic

Una app desenvolupada per dones, que geolocalitza el productor i el consumidor final, ofereix un comerç electrònic perquè el consumidor tingui accés a la compra local i dona protagonisme al productor agroecològic mitjançant la compra directa.

Permet visibilitzar al productor agroecològic, que alhora és qui fixa el preu dels seus productes.

Durant la pandèmia, s'hi han pogut afegir de manera dinàmica productors, els quals poden treure el seu estoccatge i continuar la venda del seu producte directament al consumidor final, cosa que dóna a aquest consumidor la possibilitat d'adquirir producte saludable en temps de crisi.

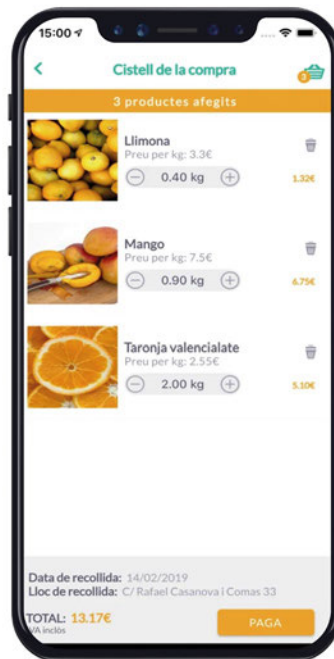
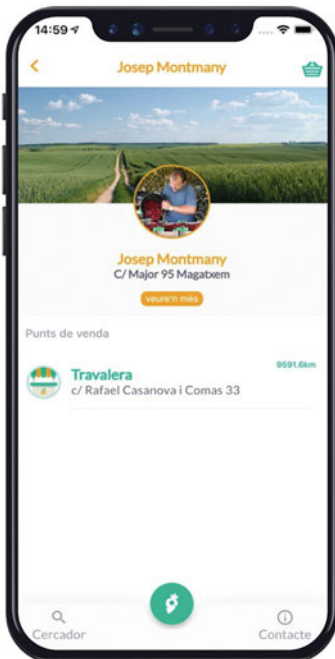
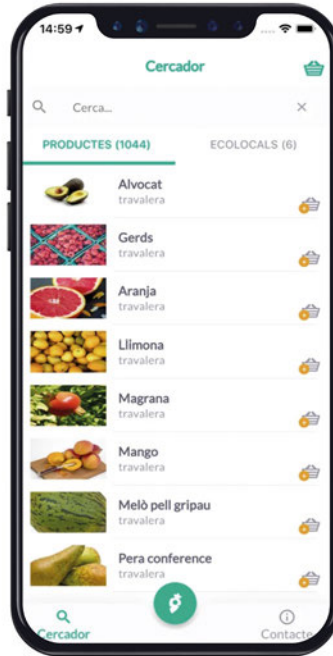
El fet d'agrupar comandes en ecolocals (lloc on es centralitzen les comandes i on es poden anar a recollir sense cost afegit) ajuda a arribar a comandes mínimes i en millora la logística.

Amb el transport col·lectiu i els ecolocals, la reducció de les despeses de transport és considerable, cosa que contribueix a reduir la petjada de carboni.

Benefici per al productor, per al consumidor i per al medi ambient

Al productor, li permet decidir sobre els preus dels seus productes, i, al consumidor l'ajuda a conèixer l'origen del que compra i el que menja.

Mediambientalment, redueix l'impacte ecològic dels hàbits de consum, acostava productors i consumidors, i redueix la petjada de carboni en el transport dels aliments agrupant les rutes de les comandes i centralitzant les compres en ecolocals.





Nominació

Ciutadania

La Compra

Interactiu Comunicació Digital, SL

<https://www.lacompra.com>



Digitalització del comerç local

La Compra és una eina gratuïta de venda en línia per a productors i comerços de proximitat per potenciar-ne la digitalització mitjançant l'organització eficaç de les comandes, la visibilitat a través de campanyes de màrqueting, l'estalvi de temps i l'augment de la competitivitat gràcies a processos automatitzats.

És una nova manera de fer la compra, per a tot tipus de comerços, restaurants i productors locals que vulguin digitalitzar el seu negoci i comptar amb un canal de venda en línia de proximitat.

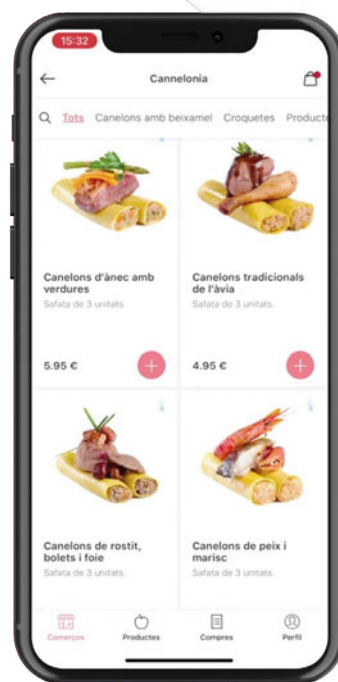
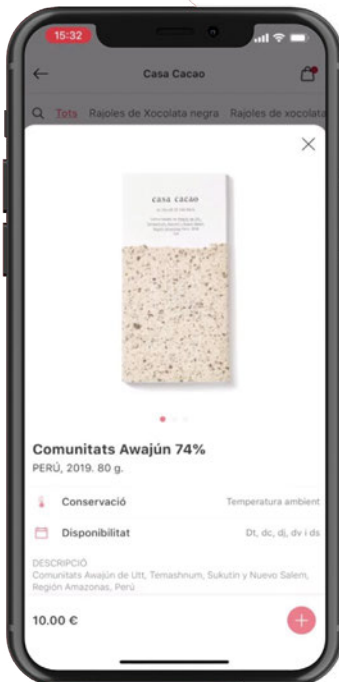
Les compres es poden recollir a la botiga mateixa o fer que les duguin a casa. En fase de prova pilot, s'està realitzant la distribució de comandes agrupades. Es col·labora també amb entitats socials per a fer el repartiment a domicili.

L'app és una eina essencial per a la digitalització del comerç de proximitat i per fer possible una economia sostenible. Representa una alternativa real a les grans plataformes internacionals de venda en línia.

Avantatges per al consumidor i per al petit comerç de proximitat

Per al comerç local, representa poder arribar a milers d'usuaris propers mitjançant geolocalització en el mapa i gran visibilitat dels productes.

Per al consumidor, l'acosta el comerç local i li facilita les compres, i ofereix un servei de preparació de les comandes per recollir-les a l'establiment o bé lliurar-les a domicili.





Candidatura Ciutadania

PeixFresc

Gamba i Peix de Palamós, SL

<http://gambapalamos.com>



Descarrega l'app

Venda del peix acabat de pescar a bord de les barques de pesca

App que permet comprar el peix acabat de pescar i que s'ofereix des de la barca de pesca mateixa.

Els vaixells surten a pescar des del port de Palamós, una tradició amb més de 100 anys d'història familiar. A bord, se selecciona la pesca del dia i s'ofereix immediatament al web amb un preu fix.

Es pot fer la reserva en línia de peix fresc, entre les 11 h i les 15:30 h, aproximadament. La venda finalitza en el moment d'arribar a port.

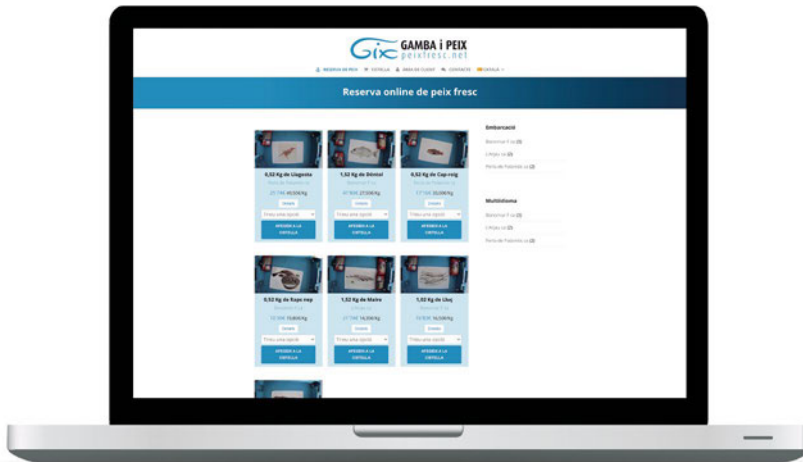
Mentre dura el període de reserva en línia, es pot seleccionar el producte que està disponible, que es reté a la cistella 5 minuts per procedir a la compra. En cas de no finalitzar el procés, el peix torna a ser ofert al web.

La compra es recull al port un cop han arribat els vaixells.

Benefici per al pescador i per al consumidor

Per al consumidor, representa poder comprar el peix sense intermediaris, i obtenir un producte tan fresc com que és acabat d'arribar del mar.

Per al pescador, significa tenir venuda una part de la pesca del dia abans d'arribar a la llotja i a un preu establert per ell mateix.





Candidatura Ciutadania

Go Zero Waste

Go Zero Waste, SL

www.gozerowaste.app



L'app que t'acompanya cap al residu zero

Go Zero Waste ajuda a descobrir alternatives de residu zero als productes que es compren habitualment. Promou el comerç local i la reducció de residus a través de la intel·ligència artificial i el *green blockchain*.

Permet als usuaris descobrir on trobar tots els productes de la llista de la compra sense plàstics d'un sol ús, i al mateix temps permet al comerç local connectar amb els productors de proximitat.

L'app mostra sobre el mapa les botigues on es pot comprar producte a granel, de proximitat i sense generar residus.

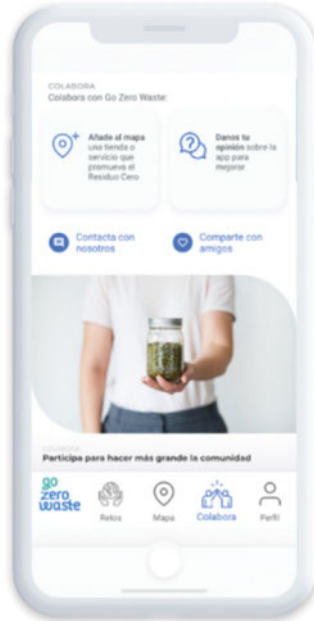
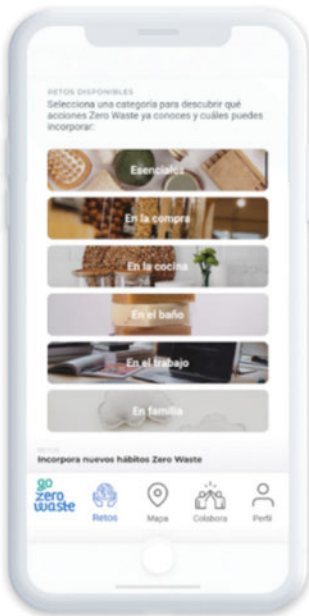
Proporciona consells per reduir la utilització de plàstic i el consum de productes amb menys residus i proposa una sèrie de reptes per millorar en el dia a dia, com ara reduir l'ús de bosses de plàstic, comprar productes a granel o evitar productes envasats.

És una eina col·laborativa que permet afegir o suggerir negocis al mapa per ajudar a fer créixer la comunitat.

Benefici per al medi ambient, per al consumidor i per al comerç tradicional

Promou el comerç local tradicional i de proximitat i la preservació del medi ambient. Facilita l'adopció d'hàbits de consum responsables i la reducció dels residus tant en la cistella de la compra com a casa.

gozerowaste





Candidatura Ciutadania

ProxiShop

Margarita Geleta Geleta

<https://www.proxishop.cat>



Descarrega l'app

Comerç electrònic per a la comercialització de productes de proximitat

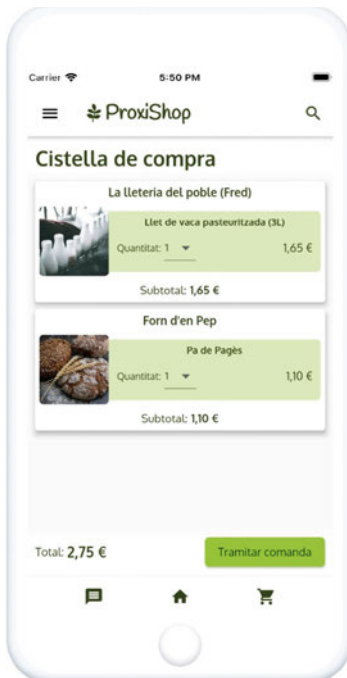
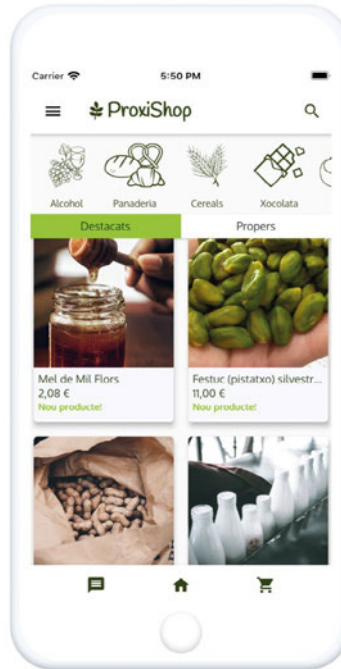
ProxiShop és una aplicació multiplataforma de comerç electrònic que fomenta la distribució i comercialització de productes de proximitat. Permet als productors locals (empreses i autònoms) registrar-se, donar-se a conèixer en la comunitat, promocionar-se i vendre els seus productes i serveis.

L'app ofereix:

- Un xat amb els productors que permet al client consultar els dubtes i donar-li seguretat a l'hora de fer la comanda.
- Un motor de cerca optimitzat amb els productes filtrats segons categories.
- Una passarel·la de pagaments simplificada perquè el procés sigui fàcil.
- La compra simultània a diverses botigues.
- El càlcul de tarifes de transport creuades.
- L'historial de compres/vendes.
- Les valoracions i comentaris dels productes.
- Un *dashboard* per als venedors amb les analítiques i informació sobre les vendes.

Beneficis per al productor i per al consumidor

ProxiShop és la plataforma on molts productors locals ofereixen els seus productes, de manera fàcil i propera. Els usuaris poden accedir a un lloc centralitzat amb una gran oferta de productes de diferents venedors. És un mercat de pagesos en línia que concentra les botigues dels productors locals i facilita als usuaris que hi comprin en totes.





Candidatura Ciutadania

Balaguer guia comercial

Rafael Jesús Bítria

<https://reskyt.com/app/guiabalaguer>



Descarrega l'app

La guia comercial i d'informació d'interès de Balaguer

Aplicació d'informació municipal que ofereix dades d'interès i el contacte dels diferents comerços, restaurants, hotels i d'altres serveis de la ciutat a través d'un llistat d'establiments o bé per geolocalització. Disposa d'un cercador dels productes oferts.

També dona informació municipal útil, com ara horaris d'activitats culturals, recreatives, d'oci i centres de culte, i també informació turística per als visitants del municipi.

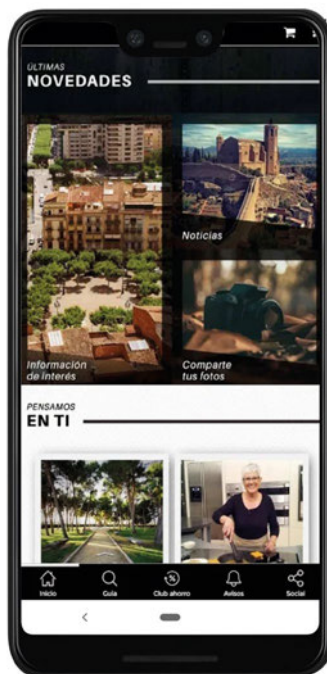
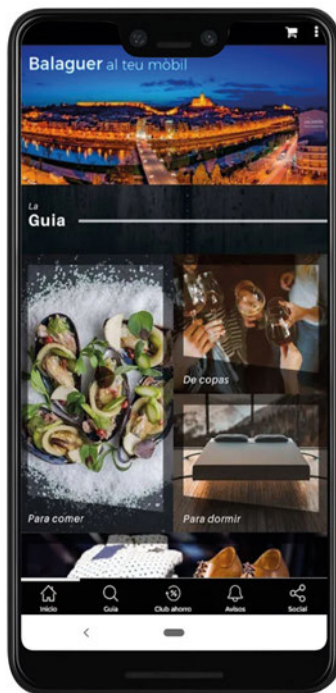
Disposa d'un club d'estalvi en què es fan promocions i ofertes dels negocis.

Pel que fa als restaurants, ofereixen la carta en format digital perquè les persones que vulguin anar-hi puguin conèixer a priori els productes i plats de les seves cartes o poder fer comandes de menjar per emportar.

Aquesta guia, totalment funcional, permet tenir la informació d'interès de Balaguer, per estar sempre al dia del que passa a la ciutat.

Benefici per a la ciutadania i per al comerç

L'app permet disposar al balaguerins i a les persones que visiten el municipi de tota la informació a temps real, sempre actualitzada i disponible en tot moment. Al comerç, li permet oferir a la població els seus productes i serveis de manera fàcil, àgil i actualitzada.





Candidatura Ciutadania

Gastrocampo

Lea Victoria Blanchard

<https://gastrocampo.glideapp.io>



Descarrega l'app

Consum saludable, segur i sostenible

Gastrocampo és una app que agrupa petits i mitjans productors agroalimentaris sostenibles. Funciona com un directori on consumidors i clients hotelers poden descobrir el sector agroalimentari sostenible i comprar directament als productors.

Els objectius són ajudar els productors a vendre directament als seus clients amb marges més alts, sense intermediaris; ajudar els restaurants perquè comprin directament als productors i conscienciar la ciutadania sobre la importància del consum sostenible i creant un sistema més just i inclusiu.

Cada productor té una fitxa amb la seva història, la seva manera de producció i el seu nivell d'impacte ambiental, social i econòmic, basada en 15 criteris de sostenibilitat, informació sobre els productes i enllaços a la seva botiga en línia, física o contacte.

Amb la situació actual de pandèmia, s'ha obert la plataforma a consumidors finals, amb un nou canal de negoci directe a consumidors i ajuda als consumidors tancats a casa a consumir saludable, segur i sostenible.

Benefici per a productors, hotelers i particulars

L'app proporciona transparència i dona la informació necessària i real al client perquè compri amb plena consciència del seu impacte social, ambiental i econòmic.

Els productors disposen d'un canal directe de venda a consumidors.

Els consumidors particulars i clients hotelers poden veure fàcilment els productes gràcies a les fitxes que cada productor incorpora (declaració i certificats pel que fa al tipus de producció i mesures mediambientals).





Candidatura Ciutadania

MenuMenu

Weconnect Technologies, SL

<https://menumenu.es>



Localització del restaurants i menús del dia

App que permet visualitzar els menús del dia dels restaurants de l'entorn i les seves característiques i ubicació. Permet una millor visualització de les ofertes dels restaurants i també del coneixement previ sobre el contingut del menú i les seves característiques (plats aptes per a celíacs, vegans, etc.).

Cada dia hi ha milers de persones que surten a dinar fora i MenuMenu® els dona la possibilitat de saber on anar i què menjar abans d'entrar a qualsevol establiment.

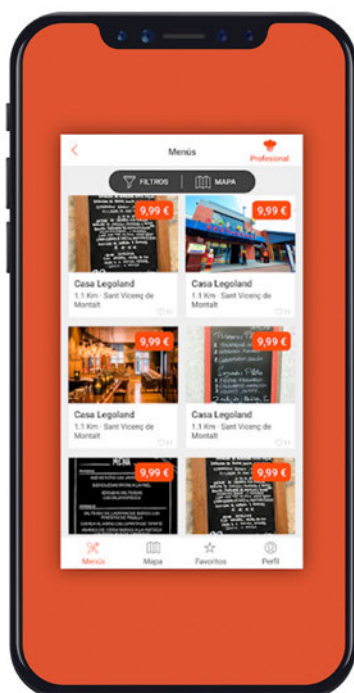
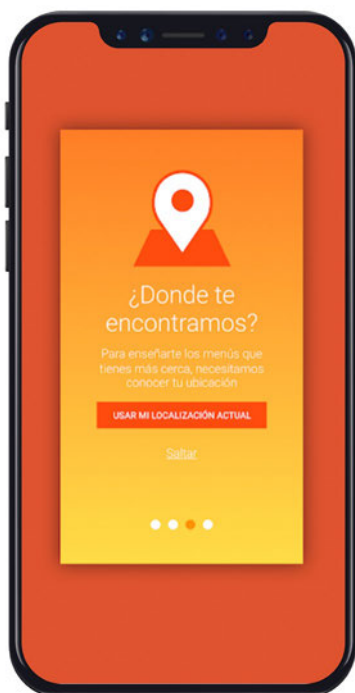
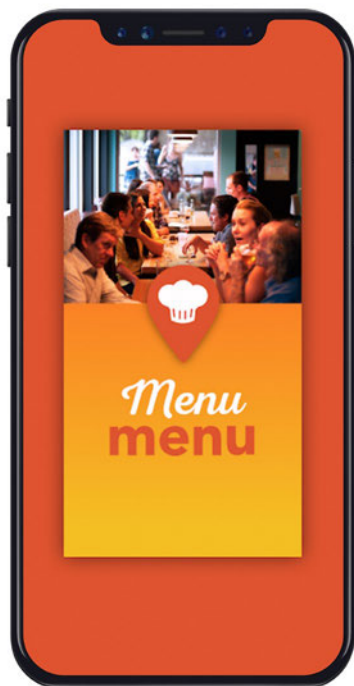
L'aplicació disposa de filtres que permeten seleccionar els restaurants que ofereixen menjar de proximitat i promocionar la gastronomia local amb aliments de qualitat.

En el context actual, l'app s'ha adaptat per incorporar l'oferta del menjar per emportar, cosa que obre una nova via de negoci a la restauració i facilita als clients la informació d'aquesta oferta.

Valor per als restaurants i per als comensals

Els restaurants guanyen en visibilitat amb les dades del restaurant propi i de com arribar-hi i en nombre de clients. Es facilita la interacció entre usuari i comerç local.

Als comensals, els permet l'accés a les dades a temps real, a informació fiable i a una base de dades de bars i restaurants actualitzada. Cobreix la necessitat de saber què i on menjar sense sorpreses i potencia els menús amb cuina de proximitat, a més de conèixer la disponibilitat del servei de menjars per emportar.





Candidatura Ciutadania

Aliments del territori i tu

Patronat de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida

<https://reskyt.com/app/alimentsdelterritori>



Promoció dels productors i productes de proximitat de les Terres de Lleida

'Aliments del territori i tu' és una app desenvolupada amb la voluntat de fomentar el consum d'aliments de proximitat, de reconèixer la feina dels pagesos i productors, i de contribuir a la comercialització dels productes de les terres de Lleida i la seva internacionalització.

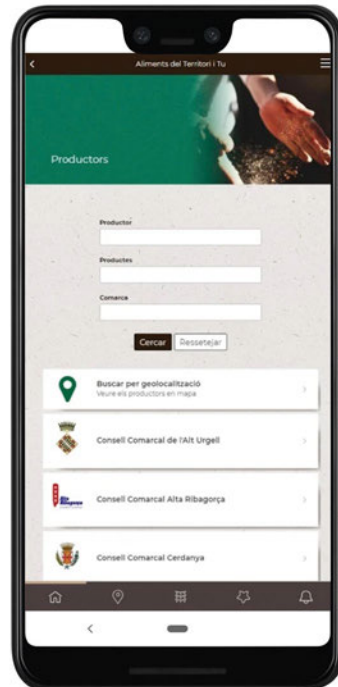
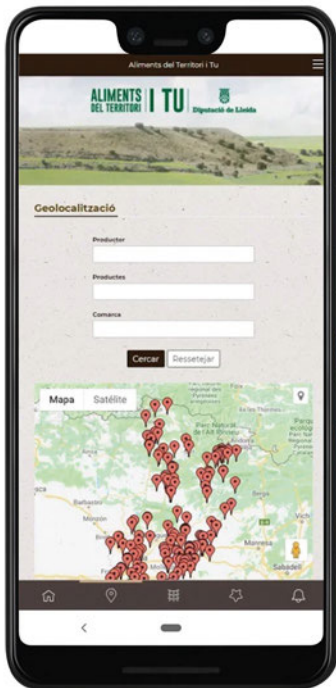
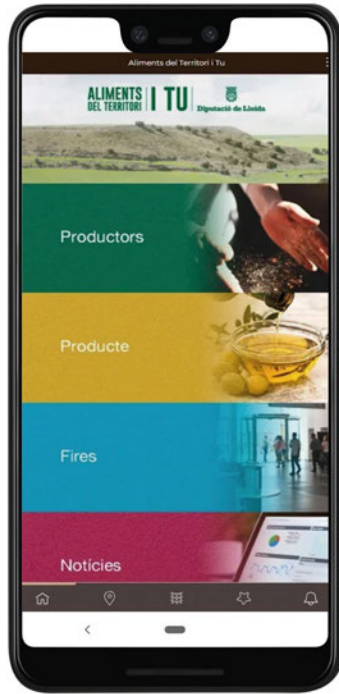
L'app permet cercar els productes per productor o per geolocalització. S'hi poden trobar carns, cereals, cervesa artesana, conserves, derivats lactis, embotits, formatges, fruita de llavor, fruita seca, herbes aromàtiques, llets, llegums, mel, mermelades, oli, olives, patés, plats cuinats, productes de fleca, productes ecològics, vinagre, vins, etc.

En la situació actual, s'ha habilitat un nou apartat, on més de 50 productors de la xarxa ofereixen la possibilitat que els consumidors hi contactin directament perquè els envïin les comandes a casa.

Benefici per al productor, per al consumidor i per al territori

L'app té una doble funcionalitat. Per als productors, la possibilitat de donar a conèixer els seus productes amb una major presència a Internet i al cercador d'empreses. Per a la ciutadania i els visitants, la localització i ubicació de productes de qualitat i una informació àmplia i detallada de l'oferta agroalimentària.

Conjuntament a la necessitat de posar en valor el territori i l'activitat del seu sector primari, 'Aliments del territori i tu' se centra a fomentar el consum d'aliments de proximitat, reconèixer la feina de pagesos, productors i restauradors i contribuir al desenvolupament rural, l'impuls de l'economia i la internacionalització de les comarques de Lleida.





Candidatura Ciutadania

Parques Naturales

Israel Martínez Gómez



Descarrega l'app

Conèixer millor els parcs naturals de Catalunya

App amb informació sobre diferents parcs naturals de Catalunya.

Actualment, disposa d'informació sobre quatre parcs: Delta del Llobregat, Estany d'Ivars, Collserola i el Montseny. Es poden integrar altres parcs a l'aplicació.

De cada parc, es disposa de la informació general, de descripcions i fotografies de la flora i la fauna existent al parc i de la normativa.

Es disposa també d'una audioguia amb georeferenciació dels punts amb informació, de moment només disponible per al Parc del Delta del Llobregat.

L'app contribueix a incentivar certs sectors de la societat on es detecta manca d'interès per anar a espais naturals i falta de coneixement del medi. A més, proporciona informació a temps real, que en les guies tradicionals existents pot ser limitada, i, especialment, en ser impreses, no permeten un sistema d'actualització de les incidències.

Beneficis per al visitant dels parcs

L'app ajuda a captar l'atenció de la població, crear interès envers el medi ambient, proporcionar la informació de la flora i fauna del parc, orientar l'usuari dins de les rutes del parc i informar a temps real sobre les incidències eventuais.



Edició:

Direcció general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Coordinació i producció:

Maria Josep de Ribot Porta
Imma Malet Prat
Mònica Ysanda Baron

Correcció i assessorament lingüístic:

Lluís Piqueres Pla

Grafisme i maquetació:

AddVitamines (Grup Time2play, SL)

Dipòsit Legal:

B. 27921-2013



