

Ramon Clotet

La seva col·laboració amb l'empresa agroalimentària li ha permès de conèixer a fons situacions diferents, com ara la manca de matèries i de tecnologies, registres alimentaris o les crisi mediàtiques. Com valora aquestes experiències?

Els estudis de química em van induir l'interès pels temes relacionats amb els aliments, un interès que es consolidà amb els estudis de bromatologia a l'escola del doctor Casares, i, finalment, he pogut dedicar la meua activitat professional a la companyia Gallina Blanca, dins la qual he participat en la creació d'empreses del sector alimentari, sempre col·laborant amb l'àrea tecnocientífica.

Les circumstàncies de manca de matèries primeres i de tecnologies que es patiren, sobretot, dels anys quaranta fins als seixanta del segle xx van estimular, d'una banda, l'actitud emprenedora, i de l'altra, la curiositat per aprofundir en el coneixement dels ingredients alimentaris, en la millora dels procediments de control per evitar frauds, a aconseguir una continuïtat en la composició dels aliments preparats i, finalment, en la còpia i la millora de maquinària. Personalment, tinc molts bons records de les experiències viscudes que van complementar la meua formació professional.

Com a col·laborador del doctor Casares, vaig ser present en la redacció del primer codi alimentari espanyol i en el seu posterior desenvolupament, tot participant en les comissions com a representant de

l'activitat empresarial. Fins als anys setanta, les actituds de l'Administració de l'«Estado» dificultaven la introducció dels criteris tecnològics i científics. Cal reconèixer que les reglamentacions tecnicosanitàries dels diferents sectors donaren un pas definitiu que permeté el fet d'entrar en una situació més definida tant per a les empreses productores com per als consumidors.

Les crisis o els episodis mediàtics no agraden ni a les empreses ni a les administracions públiques, perquè provoquen situacions que freguen l'histerisme col·lectiu i que poden perjudicar molta gent, raó per la qual se'n procura reduir l'impacte i la difusió, tot atenent les incidències del mercat amb discreció, eficàcia i informació correcta.

Una part de l'activitat professional l'ha dedicat a la docència. En ciències i en tecnologia dels aliments, com es pot harmonitzar una formació general amb una d'especialitzada? I com es poden simultaniejar l'ensenyament, la recerca i la consultoria?

La meua col·laboració amb la docència s'inicia a la Universitat de Barcelona, amb l'assignatura d'Enginyeria bioquímica, que bàsicament, pels anys setanta, tractava de l'aplicació industrial dels processos fermentatius. Posteriorment, vaig iniciar la càtedra de Química i Bioquímica dels Aliments a l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona. La bioquímica ha evolucionat i ha passat



RAMON CLOTET

de ser una descripció de processos a una ciència amb fonaments teòrics dels mecanismes i amb recursos experimentals propis, tot gaudint dels progressos de la química teòrica i de l'anàlisi.

La ciència i la tecnologia dels aliments són el resultat de l'entroncament de diverses ciències experimentals, i diria que també d'algunes de socials i econòmiques, raó per la qual és necessària la col·laboració entre especialistes amb una base àmplia de coneixements fruit de la constància en l'estudi.

El fet de fer recerca és necessari tant per a qui es dedica a l'ensenyament com per a qui es dedica al desenvolupament industrial, tot i que són dos objectius diferents en l'aplicació dels coneixements, és a dir, la transmissió o l'aplicació industrial. Cal recórrer a una ètica professional ben clara i sòlida a l'hora de fer ús dels coneixements adquirits.

L'exercici de la consultoria requereix d'una independència personal i d'un respecte a la propietat de les informacions adquirides, la qual cosa reclama un especial respecte per l'exclusivitat.

La implantació de criteris de bones pràctiques en la gestió productiva ha aportat millores a les empreses. Però també ha reduït la iniciativa i la creativitat de les persones?

Certament, l'activitat burocràtica és necessària per concretar les instruccions de treball i per normalitzar els procediments a seguir en les accions que es repeteixen. És una bona pràctica que calia fomentar. Però l'aplicació a través de normes que donen lloc a auditories, certificacions i acreditacions opino que ha estat poc afortunada, ja que ha fomentat la mediocritat del personal de les empreses, més preocupat a fer el que diu la norma que a conèixer el perquè de les coses que fa. No hem donat prou importància a la formació del coneixement de les persones i no hem esmerçat prou temps per intruir-les en una disciplina (nor-

mes) per a un treball concret. Ja ho deien els antics, molt abans que sortissin les ISO: «La lletra mata, l'esperit unifica».

Quin és l'espai que ocupa la Fundació Triptolemos, amb la qual vostè col·labora, envers altres organitzacions?

La Fundació Triptolemos no és ni una ONG ni una patronal del sector alimentari, sinó que està orientada al que anomenem *el fet alimentari*, entenent que l'alimentació és un punt de convergència de perspectives socials, econòmiques, tecnològiques i d'altres que configuren la necessitat de l'espècie humana de consumir aliments, la qual cosa es manifesta amb canvis històrics i amb decisions polítiques.

Els nostres tres principals objectius són els següents: ajudar en la comunicació entre el coneixement (universitat) i l'activitat empresarial agroalimentària, difondre la confiança en el sistema de producció i de distribució dels aliments i realitzar accions des d'una posició independent.

Actualment, formen part de la Fundació el CSIC, tretze universitats, diverses institucions (Cooperatives Agroalimentàries, CAA; la Federación Española de Hostelería, FEHR; la Confederación de Consumidores y Usuarios, CECU; la Federación Española del Banco de los Alimentos, FESBAL) i onze empreses del sector alimentari.

Amb la seva experiència, pot fer una valoració relativa de la cultura alimentària dels consumidors i dels mitjans de comunicació?

Els coneixements alimentaris de molts consumidors són deficitaris per decidir sobre la dieta que els correspon; per exemple, poques persones saben què és una calorja. Ens trobem en una societat mediatitzada per la publicitat, més o menys amagada, que orienta els coneixements nutricionals sobre la base de les sensacions i deixant de banda la

informació científica o, en alguns casos, induint el consumidor a l'engany.

Cal comprendre on ens situem: a l'entorn rural, on la disponibilitat dels aliments és directa del camp o de la granja, o bé en un entorn urbà, en el qual els aliments disponibles han estat condicionats o preparats per aconseguir la millor data de durabilitat i la màxima comoditat per al consumidor. Amb l'ajut de la tecnologia alimentària, aquest canvi de disponibilitat no representa cap modificació per al valor nutricional dels aliments, gràcies a l'aplicació de les bones pràctiques de producció i als controls sanitaris sobre tot el procés d'elaboració i de distribució. La formació ha de portar al fet que el consumidor conegui i sigui responsable de la seva dieta. No hi ha productes «bons» o «dolents»: la «maldata» es troba en la dieta.

Quines són les característiques del sector de la producció alimentària a Catalunya, a Europa i als Estats Units?

El sector alimentari és important arreu del món, tant pel que fa a la producció com a l'elaboració i la distribució. A més, altres sectors productius, com el del transport, el de l'envasament i l'emalatge, el de la fabricació i el disseny de maquinària, etc., troben una clientela important en les indústries elaboradores d'aliments.

A Catalunya predomina la indústria transformadora d'aliments. És un fet interessant que els grans països productors d'aliments, com Suïssa, Holanda o Dinamarca, no tinguin una base agrària important. Una línia important a Catalunya és la fabricació de pinsos, que dona lloc a la transformació dels productes vegetals en carn (pollastre i porc). A la resta d'Espanya, és més destacable la producció primària basada en l'agricultura (cereals, fruites i vegetals).

Els Estats Units són l'exemple del poder polític que permet el fet de

disposar d'aliments i de tecnologia; un exemple d'això ha estat la influència en la caiguda del règim comunista a la URSS, precedida d'un fort dèficit d'aliments en aquesta federació.

La societat no sol valorar suficientment la importància de regular adequadament la relació entre el creixement de la població i el de la producció d'aliments, tant en l'àmbit global com en el nacional. Cal ser optimistes, però també cal treballar per trobar la solució.

La legislació alimentària ha evolucionat en els últims cinquanta anys. Creu que la situació actual, basada en la seguretat, és millor per al consumidor i per a la indústria?

La reglamentació tecnicosanitària a Espanya i les directives europees han arribat a un grau de complexitat important; d'altra banda, la legislació està limitada als problemes declarats i té poca capacitat de previsió. L'ètica social de l'empresa agroalimentària l'ha de portar més enllà de la legislació.

Actualment, hi ha un problema greu de control en la importació de productes provinents de fora de la Unió Europea, també per als consumidors nouvinguts que pretenen conservar els seus costums alimentaris, alguns d'ells situats fora de la normativa sanitària. La meua opinió és que cal facilitar-los la incorporació a la cultura i a la legislació alimentàries de la societat d'acollida, però sense concessions finals.

L'autocontrol de les empreses i l'actual campanya per a la regulació i el control de les al·legacions nutricionals alimentàries són accions difícils, poc accessible per a la petita i la mitjana empresa, però necessàries pel bé del consumidor.

Com poden lluitar les empreses amb marca pròpia contra l'actual creixement de les marques blanques?

Aquesta iniciativa de les companyies distribuïdores d'oferir productes més barats i de reduir costos es basa en el fet de copiar els ja existents que tenen una bona acollida entre el

públic, és a dir, no es fa cap esforç en innovació i en recerca. Per la mateixa raó d'abaratir el preu, la seva oferta es fa generalment copiant el tipus de menys qualitat, tot complint amb els mínims establerts. Un altre risc per al consumidor és la manca de continuïtat en aspectes de qualitat quan la marca blanca canvia el proveïdor que ha entrat en la cursa de l'abaratiment.

La marca blanca, en general, no inverteix en desenvolupament, que és allò que afavoreix l'individu i la societat, sinó que tan sols copia allò que ja es ven seguint la demanda del mercat, i aquí és on les empreses tenen l'opció d'aplicar iniciatives innovadores (nous tipus d'aliments, de formats, de tecnologies, identificació de garantia, etc.) que permetin aconseguir la fidelitat dels consumidors, tant pel que fa a la qualitat com al cost corresponent. Aquest esforç dels productors cal completar-lo amb el de la distribució, amb el de donar a conèixer les novetats. Les marques blanques no poden ser una barrera a la innovació.