

**JORDI TEROL**

Presidente de INTERPALM

## “El objetivo para 2011 es mejorar el criterio del consumidor”

Jordi Terol se enamoró del sector hace 30 años. Corría el año 79 cuando con un grupo de amigos comenzó a hacer pruebas como productor. Empezó como un juego y acabó al frente de la segunda empresa del sector en España –Collverd-. Después vino su labor como presidente de la Asociación Nacional de Empresas de cría, engorde, sacrificio y despiece de Palmípedas Grasas, INTERPALM, con la que lleva ya dos legislaturas.



### Leyes de bienestar animal

Un gran filósofo griego dijo que cuando una ley no es respetada por el pueblo, es porque está equivocada. A esta cita alude Jordi Terol para argumentar que algunos aspectos de esta ley “rayan el ridículo”. Asegura que las empresas se han adaptado, pero advierte que podría haber un efecto boomerang. “Queremos ser tan respetuosos con los animales que los estamos humanizando”, dice, “sabemos que tienen que comer y beber, no hace falta que nos lo expliquen. Nosotros somos los primeros interesados, porque si no los cuidamos bien, no hay foie gras”.

● **Hace ahora justo un año que el MARM aprobó oficialmente la existencia de INTERPALM.**

Sí; crear la asociación era importante para defender al sector, por la presión que han ejercido en los últimos años los grupos vegetarianos y porque necesitábamos demostrar ante la Unión Europea que éramos un grupo bien organizado. A partir de aquí, la intención también era ofrecer estudios, asesorar a los criadores, etc. Como se trataba de una actividad muy reciente en España, nos ha costado mucho llegar.

● **¿Algún objetivo especial para 2011?**

Llegar al consumidor final. Que tenga mejor criterio; que sepa distinguir entre un producto de importación y otro criado en España; que tenga claro qué es un magret y qué no. Que no tenga esta confusión que se está generando con el foie por culpa de una serie de importadores; la idea de que todo está bajo el paraguas del foie gras y que todo vale. Hay una serie de pícaros que comercializan, por ejemplo, filetes bajo la etiqueta de magret. Todo esto se debe regular desde Bruselas. El consumidor cuando va a un restaurante no tiene información sobre la procedencia del foie, si está hecho aquí o en Bulgaria, y es importante porque en otros países no se crían las aves como en España.

● **Para transmitir todo esto al consumidor, ¿qué medios han pensado utilizar?**

Estamos a punto de sacar un pequeño libro, que se llamará el Libro Blanco del Foie Gras, que tendrá todas las explicaciones necesarias para que el consumidor sepa qué está comprando, que tenga claro que el magret, por ejemplo, si no pesa más de 350 gramos no es magret. En definitiva, una herramienta para evitar el fraude. Ya tenemos el borrador y tenemos previsto que salga de imprenta esta primavera.

● **¿Para repartirlo gratuitamente?**

Sí, en cualquier acto público en el que la asociación participe y a todas las empresas que formen parte de INTERPALM para que a su vez lo distribuyan.

● **Uno de los frentes que tiene abiertos la interprofesional es la gestión de un acuerdo en el seno de la UE. ¿Qué se espera conseguir?**

Protección. Y que nos dejen tranquilos, que no somos torturadores ni salvajes. Necesitamos un documento de la UE que acredite que estamos regulados, que estamos dentro de la ley.

● **Esto para defenderos de los ataques de los grupos vegetarianos...**

-Ellos están poco a poco ganando terreno y confundiendo al consumidor, y si no reaccionamos, los políticos pueden tomar decisiones erróneas sólo por presión popular, por temas de votos. Así que nosotros hemos contraatacado explicando qué hacemos; tenemos un estudio científico en el que participan veterinarios, universidades, etc., donde se avala que lo que hacemos no hace sufrir al animal. Y como ahora se está redactando la Carta de Bienestar Animal, también hemos aprovechado para entregar la nuestra, y todos los que la han visto han admitido que nuestro sistema es modélico, que no hay ninguna otra producción en el mundo que trabaje como nosotros.

● **¿Ni Francia?**

Francia se está convirtiendo en la China del foie-gras. Del mismo modo que identificamos los productos chinos por la diferencia de precio, lo que ellos están haciendo con el foie es lo mismo. Muchas empresas francesas dicen que están democratizando el foie-gras, pero en realidad lo están vulgarizando; muchos están engordando hembras, cuando ellos mismos dicen que no se pueden engordar. Así que envían a España todo el producto que no saben dónde vender. Aquí entran productos que están a años luz de lo que deberían ser. El foie gras no es un producto de supervivencia; la

gente no tiene por qué comerlo ni un restaurante que ofrecerlo, pero si lo quieren comprar, que sea respetando el producto.

● **Parece que demanda sí que hay. Los franceses dicen que somos el país que más importa productos derivados del pato...**

Sí, sí. Hace 30 años que nos dedicamos a esta actividad, y ellos recogen el fruto. Lo que no debemos aceptar es que España sea el vertedero de Francia y que vendan aquí lo que no son capaces de colocar en su país porque no lo aceptan sus consumidores.

● **¿Qué grado de profesionalización tiene España en comparación con otros países?**

A mí, como consumidor, un foie por ejemplo de Bulgaria no me interesa, no porque no sepan hacerlo, sino porque no pueden, no tienen dinero, no están mecanizados y tienen el pasado que tienen. De modo que les doy, siendo optimista, 15 ó 20 años para que hagan las cosas como aquí entendemos que hay que hacerlas. Por tanto lo descarto como producto de calidad. Hungría, exactamente lo mismo, con una pequeña diferencia: no es tan desastroso como Bulgaria. Bélgica no cuenta, ya que Collverd sola produce más que todo el Estado belga. En España, teníamos que demostrar que como mínimo éramos iguales que los franceses -porque Francia pesa

**“En Francia se ha perdido el amor y el oficio; les haría falta reducir la producción”**

mucho todavía- y que teníamos que ser mejores si de verdad querríamos tener incidencia en el mercado. Eso ha creado unas dinámicas que, sinceramente, creo que nos hacen superiores. En Francia se ha perdido el amor, la pasión, el oficio; les haría falta hacer una parada, reducir producción y volver a comenzar. Están tratando a los patos como pollos.

● **Hablemos de leyes. El cambio de jaulas costará millones de euros. ¿Cuenta con alguna ayuda el sector?**

De momento, no. En Francia sí que tienen subvencionado todo, agricultura y ganadería. Pero esto es lo de menos. La ley decía que el 1 de enero de 2011 todo el mundo debía hacer el cambio de jaulas; el Gobierno francés, sin embargo, tiene una moratoria hasta 2015. ¿Qué puedo hacer yo como presidente de INTERPALM? Pues comu-

nicar a la UE que queremos ser como Francia, si no, es competencia desleal. Que abran una línea de créditos mientras negociamos las subvenciones. Si no lo hacen, podríamos perder el 40% de la producción.

● **¿Qué cifras maneja INTERPALM sobre la producción española?**

En 2009 produjimos 950 toneladas de foie; lo que supuso 60 millones de euros de producto nacional y 70 millones de importaciones. Es decir, que entre ambas la cifra de negocio fue de 140-150 millones. Es difícil saberlo con certeza, porque hay empresas que no están asociadas y además la producción no está controlada. En cuanto a número de aves, en 2010 fue de 1.600.000-1.700.000 animales.

● **El sector tiene buenas perspectivas para crecer, ¿no es así?**

Y tanto. A pesar de todo, ganaremos, porque somos un país que tiene de todo: clima, espacio... Sólo faltan las ayudas para que el sector se desarrolle. En ciertas comunidades autónomas esta actividad sería un perfecto complemento de rentas para las familias; con que hicieran 150 patos/semana, sacarían 700 euros. Y puede ayudar a desarrollar el territorio. No sé cómo los gobiernos no lo ven.

**Marisa Montes**



Manada de patos en las instalaciones de Collverd.

