

ENTREVISTA

MANOLO GARCÍA, DIRECTOR GENERAL DE INGA FOOD Y PRESIDENTE DE INTERPROC

“La demanda mundial de carne de cerdo es muy fuerte; prevemos un futuro halagüeño”

Extremeño, director general de Inga Food, presidente de Interproc, consejero de Anrogaporc (Asociación Nacional de Productores del Ganado Porcino, miembro del consejo de la Lonja de Porcino de MercoLérida (la más importante del porcino blanco de Europa) y de la Lonja del Porcino Ibérico de Extremadura. Ingafood es una empresa —perteneciente al Grupo Nutreco que este año ha celebrado su 50 aniversario— que empezó su andadura en 1994. Su sede central está en Madrid y su producción está dividida en cuatro zonas: Cataluña, Aragón, Levante y suroeste (que engloba las dos Castillas y Extremadura). La sede de la zona suroeste está en Almendralejo, donde trabajan cuarenta personas. Ingafood tiene 90 trabajadores (entre comerciales, veterinarios, ingenieros agrónomos, etc.) y tres mil ganaderos asociados. Está orgulloso de tener un centro de trabajo de estas características en su región, generando puestos de trabajo en el mundo rural.

-¿Qué balance hace de estos años?
-El balance ha sido muy positivo. Ingafood es hoy la segunda empresa más grande de producción porcina de España y Europa. Estamos haciendo más de dos millones de cerdos al año, blanco e ibérico, y somos la empresa más grande del mundo del porcino ibérico. Esto nos gusta decirlo, porque el ibérico solo se da en España y si somos la empresa más grande de cerdo ibérico de España, por tanto también, lo somos del mundo. Hemos llevado a la empresa de ser una muy pequeña, con una incidencia de porcentaje a nivel nacional muy pequeño en 1995, cuando a lo mejor éramos la empresa 50 en el ranking, a ser la

“El balance de estos años es muy positivo; somos la primera empresa del mundo productora de cerdo ibérico”

número dos de España. Hemos crecido mucho y los resultados, tanto técnicos como económicos, son muy buenos. **-¿Es cierto que hay mucha demanda de cerdo y no puede satisfacerse**



porque no hay suficientes?

-Sí, pero no. Es decir, cerdos hay, no hay pocos. Lo que sí es cierto que la demanda mundial de carne de cerdo es muy fuerte. Dentro de esa demanda, España es un país muy productor y muy competitivo. Por lo tanto, nuestros mataderos tienen una

“La demanda de carne de cerdo está viniendo de Asia y Sudamérica, por el crecimiento demográfico y otros factores”

demandada de carne de cerdo muy fuerte. Por lo que, prevemos que tenemos un futuro muy halagüeño, si seguimos haciendo las cosas bien, si trabajamos todos unidos, si trabajamos con las administraciones que evidentemente nos tienen que ayudar para mantener el estatus sanitario. Nuestra industria está haciendo inversiones poderosas, somos el primer productor del cerdo ibérico de Europa, somos el tercer productor del mundo del cerdo (después de China y Estados Unidos), a nivel de exportación somos el cuarto, ... Es decir, que estamos en una posición muy buena y las previsiones de futuro para los próximos quince o veinte años son, según los expertos, es de un aumento fuerte en la demanda de carne porque habrá

un fuerte crecimiento de la población, sobre todo en los países asiáticos y de Sudamérica, con culturas de consumo de carne de cerdo. La demanda viene por ahí.

-Y eso que los asiáticos tienen su propia producción de cerdo.

-China es la primera productora de cerdo y produce la mitad de los cerdos del mundo. Pero son mucho más chinos que cerdos. Y hay otros factores importantes, que afecta a más países asiáticos, no solo a China, como el aumento de las clases medias. Hace años había una población muy deprimida y ahora las clases medias están creciendo mucho. Esto hace que tengan una mejora económica y un acceso a una mejor alimentación. Ya en China tienen un problema grande como es la contaminación medioambiental y eso le hace a restringir

“Los cerdos de ahora son un poco más magros que los de antes, con una calidad igual o mejor de la que había”

cada vez más la producción de cerdo. Es un país con escasez de agua y de suelo fértil para los animales.

-¿Ha mejorado todos estos años la calidad del cerdo ibérico?

-Creo que está más adecuada a las tendencias del consumidor actual. Que sea mejor o peor depende de los gustos y del consumidor. Todo es relativo. Puedo hablar de 40 años atrás. Entonces se comía mucho más grasa. Las generaciones de ahora no consumen tanta grasa. Las producciones se tienen que ir adaptando sin perder lo esencial de la calidad, que es esa grasa infiltrada que tiene el cerdo ibérico, pero mejorando las partes nobles, las magras, para que la calidad de ese producto sea buena y agradable para los consumidores actuales. Creo que se ha adaptado muy bien a los tiempos actuales. Es un cerdo un poco más magro de lo que había años atrás con una calidad igual o mejor de la que había antes.

-¿Habéis reducido el uso de antibióticos en los cerdos?

-Sí. Lo hemos hecho por una necesidad del sector, de adecuarse a la sostenibilidad. Entendemos que eliminar el uso total de antibióticos no tiene sentido porque no deja de ser una herramienta para los veterinarios para curar enfermedades y para evitar sufrimientos a los animales, pero sí se debe eliminar el uso masivo de esos

“En ganadería, estamos trabajando fuertemente para ir eliminando algunas prácticas no deseables”

antibióticos que se han utilizado. En ganadería, estamos trabajando fuertemente para ir eliminando algunas prácticas no deseables, como era la utilización de los medicamentos como promotores de crecimiento. Y estamos reduciendo el uso de antibióticos. Ponerlos más coherentes conforme a las necesidades de los animales. Ese será el futuro y luego también habrá una parte de producción de animales que crecerán libres de cualquier tipo de antibióticos. Ingafood se sumó voluntariamente al programa de eliminación de la colistina. El Ministerio nos dio un reconocimiento como empresa pionera en este campo. Además de eso estamos haciendo una parte pequeña todavía de animales libres de antibióticos.