**Regió7, 26/03/20**

# La Cerdanya crea un canal de venda en línia dels productes agroalimentaris

## Ramaders i productors locals reaccionen al confinament i obren dos punts de recollida

m.s./puigcerdà 26.03.2020 | 11:15

El sector primari de la Cerdanya ha reaccionat per encarar la crisi sanitària i el confinament de la població a fi efecte que tinguin el menor impacte possible en l'economia domèstica de la vall. Ramaders, productors i artesans del sector local han copsat que en aquest moment de confinament general i poques vendes, la clau per la supervivència de les petites i mitjanes empreses passa per enfortir els productes locals, facilitar la compra a través d'Internet i la recollida de les comandes en punts on s'hi pugui desplaçar.

Amb aquest objectiu, l'Associació Agroalimentària Cerdanya ha coordinat la creació d'una xarxa agroalimentària comarcal que agrupa el sector primari amb ramaders i agricultors, i també els petits artesans de la vall. La unió ha permès obrir un nou canal de venda directa que te com a finalitat contraposar el tancament de mercats i fires, els establiments d'hostaleria i les visites a les mateixes granges o centres de producció. Així, segons ha explicat el dinamitzador agroalimentari del Consell Comarcal, Abel Solé, «apostem pel producte de proximitat i de temporada per tal que es pugui seguir consumint producte local, donant suport a la petita pagesia que cuida el territori i que proveeix d'aliments saludables, nutritius i de gran qualitat». L'organització de la xarxa en aquestes primeres setmanes del confinament ha estat possible «gràcies a la feina feta durant anys per part de l'Associació, teixint relacions entre productors i l'impuls del Pla d'Acció dels sector agroalimentari impulsat pel Consell Comarcal de Cerdanya», segons ha remarcat Solé».

D'aquesta manera, a partir d'ara es podrà fer comandes de productes locals a l'Associació Agroalimentària i recollir-les en dos punts d'entrega que han quedat fixats a la seu de Làctics l'Esquella de Bellver, al carrer Escoles, i al local de la futura Agrobotiga de Puigcerdà, al carrer la Solana. Les comandes es poden fer a través del nou portal web xarxagroalimentaria.webnode.es.

Solé ha remarcat que «pesem que és el moment per començar a canviar les coses i apostar per un model que cuida la teva salut i al mateix temps cuida l'entorn». Les empreses del sector primari que s'han unit de moment a la iniciativa permeten adquirir els productes ous ecològics de Cal Grauet, de Saga; vedella ecològica, EcoPyrene, de Montellà; formatges de cabra Terra i Saliu, 30 Cabres, d'Éller; llet fresca pasteuritzada i iogurts de Làctics l'Esquella, de Bellver de Cerdanya; xai ecològic Cal Cot, de Vilallobent; cabrit i formatges Montmelús; Gratacool, de Talló; i gelats Pyreneum, de Bellver.