Ara Pirineus, 02/03/21

Cerdanya vol que els ramaders del sud de la comarca es facin seu l'escorxador transfronterer

Fins ara, els que l'utilitzen més, amb molta diferència, són els ramaders de l'Alta Cerdanya

UrEl Consell Comarcal de la Cerdanya vol explorar diferents estratègies que contribueixin a incentivar l'ús de l'escorxador transfronterer, situat a Ur, en territori administrat per França. De fet, els ramaders d'aquesta banda de la frontera són els que utilitzen de forma majoritària l'equipament, mentre que els de la part catalana no arriben ni al 20% i opten per sacrificar els animals al Ripollès, el Berguedà, l'àrea metropolitana de Barcelona o Lleida. A més, cal tenir en compte que aquestes xifres s'han mantingut bastant estables des de la seva posada en marxa, la primavera de l'any 2017. Per tot plegat, i amb l'objectiu de treure-li un major rendiment, es vol crear un grup de treball per analitzar la situació i mirar de trobar solucions.

La presidenta del Consell Comarcal de Cerdanya, Roser Bombardó, considera que el model de l'escorxador transfronterer no respon a les necessitats dels ramaders de la Baixa Cerdanya. Així, més enllà del factor preu, creu que la diversificació de serveis pot contribuir a fer que aquesta part del sector que ara no l'utilitza es plantegi fer-ho en un futur. Per aquest motiu, han volgut impulsar un grup de treball per escoltar les seves demandes i "analitzar tècnicament" la situació.

Una de les propostes que es volen posar sobre la taula és que la carn que es transformi a l'equipament surti amb un segell que identifiqui el seu origen i posi en valor la seva qualitat. En aquest sentit, Bombardó destaca que l'escorxador va tenir un cost de 5,5 milions d'euros, una part dels quals es van finançar amb ajuts europeus i l'altra a parts iguals entre el Consell Comarcal de Cerdanya i el Sindicat de l'Escorxador de la Guingueta d'Ix. De fet, les previsions inicials passaven perquè l'utilitzessin uns 300 ramaders i carnissers dels dos costats de la frontera i es processessin unes 400 tones de carn a l'any.