



identitats

# Comercialitzadors de gra per a consum humà

TEXT: REDACCIÓ.



**Jordi Majà.**  
La Grana.

Sant Vicenç de Castellet.  
Any de fundació: 1996

**En quin format us arriba el gra i com el conserveu?**

Depèn: el que comprem al pagès sol arribar en contenidor flexible (big bag) de 1000 quilos o en sac de 25 quilos, i la resta en sacs de 25 quilos. Per a la conservació fem servir diferents mètodes, el principal és el control de la temperatura al magatzem on tenim instal·lats aires condicionats, trampes de feromones per als insectes, algues diatomees barrejades dintre del gra (després es neteja), envasat al buit en contenidors flexibles i neteja periòdica de les instal·lacions.

**Com esculls els productors?**

Els productors de grans que es poden cultivar a la nostra zona els escullo per proximitat i per relació personal. Els productes estatals també els compro directament, però en canvi els productes de fora de l'estat normalment els compro a un intermediari.

**Quins barems de qualitat apliques?**

Que sigui ecològic certificat, que tingui bon aspecte i que estigui lliure d'insectacions i de floridures. El nivell d'humitat ha d'estar per sota del 13 %.

**Quines són les expectatives dels consumidors i com intenteu respondre-hi?**

Hi ha molts tipus de consumidors, amb diferents nivells d'exigència. Les cooperatives de consumidors solen demanar productes de circuit curt; el particular, en general, demana una bona qualitat organolèptica, bon aspecte i bona presentació; l'industrial o professional del sector mira més la part econòmica.

**Com ha canviat el sector?**

Els darrers cinc anys hem notat un canvi important. Les petites botigues estan patint per l'entrada de les empreses multinacionals i les grans superfícies que s'estan emportant més consumidors.

**Vas començar de productor, què en queda d'aquella fase?**

Encara porto 15 hectàrees d'extensius així és que La Grana també està donada d'alta en el registre d'operadors com a empresa productora, a més d'elaboradora per les farines que fem i distribuïdora. Ara també l'hem donada d'alta com a importadora perquè començarem a importar de països tercers.

**Ara La Grana també fa cursos de cuina?**

Sí, aquest any ja és el quart i en aquesta ocasió hem decidit donar els possibles guanys a un projecte solidari encara per decidir.

**Roos Sturm.**

Biospirit, S.L.  
Celrà.

Any de fundació. 1993.

**Quins gra per a consum humà distribueix Biospirit i en quin format?**

Biospirit distribueix quasi 20 tipus diferents d'arrossos (integrals, blancs, semi integrals, rodó, gessamí, basmati, tricolor, salvatge, vermell, etc.), i una gran varietat de cereals: blat, quinoa, ordi, civada, mill, gra de fajol, amarant, bulgur, cuscús, espelta, kamut, etc. També distribuïm llegums, cereals d'esmorzar, fruits secs, pasta, i altres ingredients bàsics per cuinar. Tenim tres



formats diferents: envasos pel comerç, sovint de 500 grams o 1 quilo, saquets de 3 o 5 quilos i granel de 20/25 quilos.

#### **Quin tipus d'envàs utilitzeu?**

Els nostres envasos per als consumidors són fets de film plàstic imprès. La idea és utilitzar el mínim de material possible i que es vegi el producte a través de l'envàs. Els formats més grans estan envasats amb sacs de paper.

#### **En quin format arriba el gra i com se'n fa la conservació?**

El gra arriba en sacs de 25 o 20 quilos i els guardem en una zona fresca al nostre magatzem. A l'estiu, pel fet que són productes bio, els guardem a la nevera per protegir-los de la calor.

#### **Com escolliu els productors? D'on procedeixen? Els feu la compra directament o heu de passar per un tercer?**

Compren la majoria dels productes del temps directament al productor, però també tenim uns quants partners amb qui tenim confiança i a qui

compren productes que no trobem directament.

#### **Quins barems de qualitat apliqueu?**

Tots els productes que portem són certificats ecològics. A part, controlem que siguin de bona qualitat i tinguin tots els certificats necessaris.

#### **Quines creieu que són les expectatives dels consumidors i com intenteu respondre-hi?**

Els consumidors cada vegada estan més informats i volen un producte que estigui controlat, que porti la informació necessària i que pugui contribuir a la seva salut i nosaltres ja fa anys que treballem en aquest sentit. La nostra és una empresa ecològica que ven productes ecològics des dels inicis i la nostra filosofia i el nostre producte s'adapten molt bé al canvi de consciència del consumidor actual.

#### **Quins canals de comercialització utilitzeu? Veneu al detall?**

No, no venem al detall. Venem a distribuïdors, però també directament a comerços. També venem al canal Horeca i a parafarmàcies. ☘



**Joan Picazos Cardó.**  
BIOCOP Productos  
Biológicos, S.A.  
Lliçà de Vall.  
L'empresa va iniciar  
l'activitat al 1975; com  
cooperativa des de 1981;  
en la forma actual de  
societat des de 1987.

#### **Quins gra per a consum humà distribueix Biocop i en quin format?**

Arròs (rodó, basmati, salvatge, thai), civada (gra, flocs, segó), mill, blat, quinoa, fajol, ordi, blat de moro, mueslis, cuscús, sèmole, farines. Llavors: lli, girasol, sèsam (torrat i cru), carbassa, chia, barreges, llavors per germinar i per sembrar. Llenties, cigrons, mongetes azuki i mungo (soja verda), soja. També per germinar.

Envasos de 250 grams, 500 grams i 1 quilo, segons els casos.

#### **En quin format arriba el gra i com se'n fa la conservació?**

En sacs de 25 quilos. Es manté en cambra frigorífica amb temperatura i humitat constant, fins a envasar-lo en atmosfera protectora.

#### **Com escull els productors? D'on procedeixen?**

#### **xen? Els fas la compra directament o has de passar per un tercer?**

Busquem la proximitat, sempre que es pugui complir amb la qualitat i amb una certa continuïtat. En el cas de l'arròs, promocionem de manera continuada el cultiu biològic a Calasparra des dels anys 80. Llenties i cigrons provenen sempre d'Espanya. El gira-sol i la civada són europeus. Si el volum del producte ho permet, la compra és directa. Si els costos logístics no ho fan possible, comprem a agrupadors (cooperatives o majoristes). Els contractes poden ser anuals o plurianuals.

#### **Quins barems de qualitat apliqueu?**

Tenim especificacions en humitat, impureses, gra trencat, color... Així com en condicions de magatzematge i transport. I es valora especialment la qualitat organolèptica que resulta en el producte a consumir (molt important per exemple per als flocs de civada).

#### **Quines són les expectatives dels consumidors i com intenteu respondre-hi?**

El consumidor vol un producte de qualitat mantinguda, amb una presentació que li resulti còmoda i amb bona conservació. Assegurar la qualitat a vegades pot significar haver-nos de quedar sense producte si el que ens arriba no compleix amb els requisits.

#### **Quins canals de comercialització utilitzes?**

Treballem en col·laboració molt estreta amb les botigues especialitzades en alimentació ecològica. Ens sembla fonamental la coherència del canal amb els valors del producte. De fet, promovem la iniciativa *Bionistas* específicament per donar suport i assessorament als punts de venda especialitzats. ☘