

“Un bon cuidant de porcs, amb el seu saber fer, val molts cèntims”

Entrevista a Lluís Vila, veterinari i director tècnic de Pinsos Sant Antoni

Vic

Txell Vilamala

Nascut a Sant Joan les Fonts (la Garrotxa) però afincat a Taradell, Lluís Vila (1951) ha dedicat tota la vida a la veterinària, treballant tant de funcionari públic per l'Estat i la Generalitat com a l'empresa privada. A Pinsos Sant Antoni hi va entrar just després d'acabar la carrera i amb el temps s'ha anat especialitzant en el sector porcí, però també va ser pioner a publicar un estudi sobre plantes tòxiques, entre les quals la temuda tora blava. Actualment combina la feina amb estudis de psicologia.

L'any 1975 va veure l'última truja de raça vigatana a Vilanova de Sau. Què ho fa que s'extingís?

Era molt valenta, però no va poder competir amb l'arribada de l'anglesa o la danesa.

Llavors vostè tenia 24 anys, és a dir que ha seguit des d'una atalaya privilegiada com anava canviant el sector ramader. La majoria de granges ara les exploten pinsaires i grans grups.

Vaig començar a exercir l'any 1974. Les explotacions eren petites, de caire familiar, i a tots els pobles hi havia bestiar. Es munyia les vaques, el camió passava a recollir la llet i era habitual la figura del tractant, una persona que voltava per les cases i s'encarregava de comprar porcs o vedells per engrèixer-los a altres granges.

La seva teoria és que el canvi, dràstic, va arribar l'any 1986: l'entrada d'Espanya a la Comunitat Econòmica Europea.

Els veterinaris de l'Estat, després de la Generalitat, ho vam viure en primera persona, perquè vam haver d'homologar les granges als estàndards europeus. Van desaparèixer la pesta i la glossopeda i se'ns va obrir un món nou, el de l'exportació. Els escorxadors municipals van donar pas als frigorífics. Que els pobles creixessin també va ser determinant: la ramaderia d'abans deixava de tenir sentit. Feia pudor i molestava els veïns.

La Plana de Vic ja era capdavantera en producció porcina?

Sí, juntament amb Múrcia. Des de llavors s'han millorat moltíssimes races. Una truja abans feia 18 o 20 garrins, ara hem arribat a 40.



El veterinari Lluís Vila, amb antic instrumental a la seu de Pinsos Sant Antoni (Vic)

Per què Osona sempre ha destacat?

Penso que és l'únic lloc d'Espanya on el jovent encara conserva l'esperit de tenir porcs. N'hi ha amb granges de circuit tancat de 300 o 400 truges i unes produccions extraordinàries. Són mestres del maneig. La situació seria equiparable a la del nord de França o Dinamarca i explica que a la comarca s'hi hagin mantingut, almenys en part, les explotacions familiars.

Però de macrogranges també n'hi tenim...

No de les dimensions de les de l'Aragó. Penseu que allà parlem d'explotacions amb 10.000 truges!

Feia referència a l'esperit d'un jovent que marca la diferència. A què ho atribueix?

Penso que hi ha influït molt l'escola de Quintanes. Molts joves s'hi van trobar i van fer excursions cap a Normandia, Itàlia... Van créixer i van tornar amb noves idees.

Alguns han passat de masovers a propietaris.

Fa 200 anys, la Plana de Vic era de quatre. Es va anar parcel·lant perquè els propietaris van començar a vendre. Les masoveries les van donar a les pubilles, que alhora es van casar amb advocats, metges, arquitectes... Cadascun va passar a tenir-ne set o vuit i els masovers les van anar comprant a poc a poc. Són famílies que s'ho han cregut molt, que s'han sentit profundament ramaderes.

Encara existeix la figura del cuidant?

I tant. El tacte subtil és el que marca la diferència. Si

“Augmentar la digestibilitat del pinso redueix la contaminació. Anem avançant”

“La classe mitjana emergent de la Xina o Corea del Sud vol porc”

una bona producció només fos qüestió de genètica i alimentació, tothom obtindria els mateixos resultats, però no és així. Qui més excel·leix és qui millor maneja el bestiar.

Creu que d'aquí a cinc anys haurà canviat molt el sector?

El ramader que produeixi bé, que manegi bé, tirarà endavant, perquè competitivament el seu saber fer compta. Un bon cuidant de porcs val molts cèntims. I el que s'estima el bestiar el defensa millor que ningú. En una gran integradora hi ha molts treballadors, però per a ells no deixa de ser una feina.

Traçabilitat vol dir qualitat?

Sí. No hi va haver qualitat fins que no es va traçar. Les dues coses van a la plegada. El problema de la contaminació per purins també ens ha convertit en capdavantera a l'hora de treballar amb enzims per millorar la digestibilitat del pinso.

Són optimistes?

Es tracta d'un camp que ja està molt avançat en avicultura. Anem augmentant la digestibilitat, és a dir que el porc n'aprofita més i, per tant, contaminem menys. En un futur no gaire llunyà veurem plantes que absorbiran certs elements que no són bons pel medi ambient.

Plantes vegetals?

Ho he vist a l'Amèrica del Nord. Plantes que absorbeixen compostos nocius.

Entenc, pel que diu, que pensa que el decret de dejeccions ramaderes no servirà per reduir la problemàtica.

No és impossible que funcioni, però serà difícil. A Osona hi ha poques hectàrees de conreu en relació amb la quantitat de porcs. El sector ramader ha fet un esforç brutal per posar-se al dia. Cada vegada contaminarem menys, però necessitem temps. Augmentar el nombre de garrins que crien les truges també ha estat un repte d'anys.

Està satisfet de com s'ha millorat en qüestió sanitària?

A Tarradellas, Monells o Espina hi ha tècnics especialitzats que només fan control de qualitat. Tot l'entorn s'ha professionalitzat moltíssim i ja no depèn del veterinari de la sanitat pública. Nosaltres hem vist la pel·lícula en blanc i negre i en color.

Què pensa sobre els assalts d'activistes animalistes a les granges?

Avui en dia, tots els ramaders compleixen la llei de benestar animal. Està molt bé que es defensi els animals,

perquè tenen els seus drets i nosaltres som els primers que els estimem, però aquests grups no han viscut l'esforç per arribar on som ara. No es pot entrar a una granja a sac i sense permís, perquè no ho fem ni els veterinaris. L'època que ens ha tocat viure és la més ràpida del món, crec que mai més hi haurà tanta acceleració. Em pregunto què passarà si la intel·ligència iguala o supera la consciència. Estem perduts.

El preocupa que cada vegada es consumeixi menys carn?

Hem entès que és important seguir una dieta equilibrada, que hem de menjar de tot en les quantitats que toca, però ara mateix la classe mitjana emergent de la Xina, Corea del Sud, Taiwan, o Tailàndia vol porc.

D'acord, però l'exportació és una benedicció o una maledicció? Les empreses d'elaboració d'embotits se les veuen magres perquè el preu de la carn s'ha disparat.

Segurament ni una cosa ni l'altra, però la demanda és real. Aquesta carn, si no la fabriquem nosaltres, ho farà un altre país.

La pesta porcina africana arribarà a la Plana de Vic?

Els ramaders han fet grans inversions en mesures de bioseguretat, però de la manera que va la globalització... Hem de tenir consciència que la pesta la podem portar tots: a la sola de les sabates o als embotits i entrepanes que comprem en altres països. És per això que els assalts a les granges són encara més perillosos.

Què li diria a un estudiant de Veterinària?

Ufff... Jo la carrera la tornaria a fer. Quan vaig començar, de perdre una vaca o un cavall en depenia el balanç de tot l'any d'una casa. He passat de veure la gent plorar a decidir no tractar un porc o un vedell perquè sabem que es morirà igualment. La meua vida ha estat salvar animals.

Li agrada l'actual Mercat del Ram?

S'ha perdut una mica el vessant ramader. És evident que tothom s'hi ha de trobar a gust, però m'agradaria que el pagès s'hi sentís més identificat.

Sabria dir quan va sortir a EL 9 NOU per primera vegada?

No.
El maig de 1979. Havia assistit el part d'una vaca de Santa Cecília que va parir quatre vedells d'un sol cop...

El mascle es va morir, però recordo que van viure les tres femelles. Un part de quatre és molt excepcional. Tenia 28 anys i em va fer una il·lusió de boig.