



# BIBLIOTECA *MARCEL·LÍ DOMINGO*

Recull de premsa local i comarcal

(En positivo)

La empresa tortosina Ous Roig lleva cuarenta años dando valor añadido a este producto genérico, primero poniendo su marca y ahora apostando por la cría en libertad de las gallinas

# Al rescate del huevo

NÚRIA PÉREZ

Fritos, revueltos, estrellados, batidos, duros, pasados por agua, según Agustí Roig Aixendri, presidente y fundador de Ous Roig, los huevos no son sólo huevos, pueden ser alimentos de calidad y saludables. Al menos esa es su particular cruzada por dignificar un producto genérico, incluso desprestigiado.

Su experiencia en el mundo de la avicultura se remonta a hace más de cinco lustros. Con 14 años empezó a trabajar en una de las firmas más importantes de Tortosa y del sector: Producciones Agropecuarias Fabra, donde llegó a ser gerente de la parte avícola. Pero pronto decidió establecerse por su cuenta.

Eran los setenta e inició su actividad con una nave y 10.000 gallinas, que, en breve, se multiplicaron por 25. Fue en 1977, después de haber viajado por algunos de los países con una mayor tradición avícola, entre ellos el estado



Agustí Roig Aixendri, presidente y fundador de Ous Roig, está invirtiendo ocho millones de euros para que la producción con su marca Sabor d'Abans salga en el futuro íntegramente de gallinas que no se crían en jaulas. FOTO: JOAN REVILLAS

Lo del pez grande que se come al pequeño es historia: hoy el pez rápido se come al lento

de Ohio (EEUU), donde se estaban ensayando las mejores técnicas de producción, a través de la luz, la humedad o la temperatura. A su regreso, Roig creó su segundo complejo con más de 250.000 gallinas ponedoras, distribuidas en cinco naves, con la tecnología más avanzada del momento y con pienso fabricado por ellos mismos.

## Con marca, desde 1984

Sin embargo, el gran salto adelante se produjo en 1984 cuando este empresario nacido en Bitem, decidió dar un valor añadido al huevo y ponerle marca. Fue pionero en nuestro país y en buena parte del mundo. Desde entonces no ha parado de buscar en la calidad su hecho diferencial aunque también haya tenido que hacer concesiones al mercado y producir huevos para las denominadas marcas blancas de la distribución.

Así, con su marca Sabor d'abans, no ha parado de innovar. Después también fue pionero en el packaging y en el marketing, técnicas apenas explotadas en este sector. En el primer ámbito, revolucionaron el diseño de los envases,

transparentes para dar visibilidad y notoriedad al producto, además de fabricados con materiales reciclables y biodegradables y envueltos con cartón a modo de cesta con asas procedente de bosques adheridos al proyecto *Sustainable Forestry Initiative*, gestionados bajo estrictos criterios de respeto ambiental. En el ámbito del mar-

keting, llegaron a ser objeto de estudio en la Universidad Pompeu Fabra junto a gigantes como Pastas Gallo o Nestlé.

El listado de innovaciones no se detiene ahí. En producto, Ous Roig fue la primera en producir huevos enriquecidos con omega 3. Su última apuesta tiene que ver con la cría en libertad de las gallinas

ponedoras. Ya han acondicionado las instalaciones de la empresa en Jesús, donde la firma tiene su sede y están adecuando otras de 50 hectáreas Horta de Sant Joan. En total la intención es construir cuatro naves de cría y recría de gallinas y doce de puesta e invertir ocho millones de euros en dos fases. Una cifra nada desdeñable en los tiempos que corren en los que resulta tan complicado obtener financiación.

La idea es la de siempre: ir por delante. Desde principios de ese año la directiva de Bienestar Animal obliga a las granjas avícolas a dotar de mayor espacio a las gallinas enjauladas, de 750 centímetros cuadrados por animal, frente a los 550 que tenían hasta ahora, más altura para revolotear así como un ambiente oscuro e íntimo para la puesta o rascador de uñas.

## Buscar salidas como el agua

Pero puestos a invertir esta empresa hizo números y resolvió seguir una de las técnicas más infalibles según Roig: la técnica del agua, que no es otra que avanzar por un lado o por otro, salvando obstáculos. En este caso, haciendo de la obligación una oportunidad para liderar la avicultura sostenible

## El futuro, de los creativos

■ Agustí Roig es un empresario de formación autodidacta e inquieto. En apenas media hora de conversación puede citar a personas tan diversas como Pere Duran Farell, el hombre clave en la introducción del gas natural en España y su idea de que es preferible la locura de los hombres responsables a la prudencia de los imbéciles y de que, a menudo, es necesario saltarse las normas pero con sentido común o Carles Muñoz Espinalt, escritor y psicólogo fallecido en 1993, creador de la psicoestética, que él mismo definía como la ciencia que estudia al hombre a través de los artificios que necesita para sobrevivir y autoafirmarse. Todo ello sin des-

cuidar hombres de negocios del ámbito del gran consumo como Gian Franco Santoni, exdirector general de Nutrexpa y fundador del fondo de inversión alimentario Pan European Food Fund o Javier Robles, presidente de Danone, de los que, sobre todo, admira su coraje, pasión y visión. Según Roig, aquello de que el pez grande se come al pequeño ha pasado a la historia, «hoy es el rápido el que se come al lento». Por eso, afirma que «un emprendedor nunca acaba su doctorado, siempre está en la escuela del aprendizaje. Y la victoria será de los más imaginativos, de los más creativos, de los más curiosos, como los niños».

## LAS CIFRAS

### Producción diaria

1 millón de huevos

### Facturación 2011

23 millones de euros

### Número de trabajadores

110

en nuestro país. El objetivo es que los huevos con su marca para consumo directo procedan íntegramente de gallinas que se crían sin jaulas desde el primer día de su vida y que la producción en batería quede restringida al consumo industrial.

Para ello, en una primera fase la producción caerá un 20%, mucho menos que la facturación ya que la calidad y precio de los huevos compensará la reducción de unidades. De hecho, el objetivo es cerrar 2013 con una facturación de unos 28 millones de euros frente a los 23-24 actuales.