

Montsià

La Càmara Arrossera, als premis europeus a la innovació cooperativa

REDACCIÓ
AMPOSTA

La Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC) ha expressat la seva satisfacció per la presència de quatre entitats catalanes a la final de la V edició dels Premis Europeus a la Innovació Cooperativa convocats per la CO-

PA-COGECA, l'organització que agrupa les cooperatives i entitats agràries de tots els sectors agrícoles i ramaders de la Unió Europea. L'objectiu dels guardons és reconèixer les bones pràctiques de les cooperatives agrícoles europees en el disseny d'una agricultura innovadora, més sostenible i orientada a les persones.

Les cooperatives catalanes finalistes són la Càmara Arrossera del Montsià (Amposta) per la creació de valor ambiental en l'àmbit de la bioeconomia; Agrocà (Sant Fruitós de Bages) per la creació de valor econòmic donant suport als socis agricultors; les postres 'Els Músics' -que és fruit de la cooperació entre Llet Nostra i la Cooperativa del Baix Empordà, Cadí, l'Avellanera, Mel Muria (el Peral·lú) i Masachs- per la creació de valor econòmic amb productes innovadors, i Mans (Sant Vicenç dels Horts) per la creació de valor social.

La Càmara Arrossera del Montsià és finalista en la categoria de «creació de valor ambiental: bioeconomia circular». Compromesa

amb la preservació de la riquesa natural de delta de l'Ebre i el seu Parc Natural, la Càmara treballa, des de fa més d'una dècada, en un projecte disruptiu d'economia circular i de valorització dels subproductes de l'arròs que ajudarà a reduir l'impacte negatiu dels plàstics en el medi ambient.

Fruit de la investigació, la cooperativa ha trobat la manera de reconvertir la pellofa de l'arròs en un nou material, anomenat Oryzite, que podria substituir el plàstic en productes d'indústries d'automoció, logística, tèxtils, embalatges o mobles.

Per cada quilogram d'Oryzite hi ha un quilogram menys de plàstic al planeta i, a més, la seva producció té beneficis en la reducció

del CO2, la petjada de carboni i el consum d'energia, segons destaquen des de la Fcac.

Mel Muria

'Els Músics'-avalats per l'Institut Català de la Cuina- és el primer «snack català» i sorgeix de la reinterpretació de les Postres de Música presents en el Corpus del Patrimoni Culinari Català, elaborades a partir de productes naturals i poc processats.

És fruit del primer conveni de col·laboració entre cooperatives del primer sector català: 500 productors de fruita seca, llet (mató) i mel s'han unit per presentar la combinació dels tres ingredients en un mateix producte per primera vegada.