

Ivars d'Urgell, 10 de desembre de 2024.

1. LOTS DE NADAL AL SUPERMERCAT I COL-LABORACIÓ AMB EL BANC DELS ALIMENTS.



Des del Supermercat de la Cooperativa oferim el servei de confecció de Lots de Nadal per a empreses i particulars, adaptant-se a les necessitats segons diferents productes i tarifes. Podreu trobar mostres dels lots confeccionats al supermercat. Recordem que l'horari del supermercat és: de 8:30 h a 13:30 h i de 17:00 h a 20:00 h. Podeu trobar més informació al telèfon **973 58 03 51**.

Un any més, des de la Cooperativa d'Ivars hem volgut posar el nostre granet de sorra, contribuint amb el Gran Recapte del Banc dels Aliments, que ha tingut lloc els dies 22 i 23 de novembre. Un cop més el supermercat de la Cooperativa ha comptat amb els voluntaris del Banc dels Aliments que han recollit la solidaritat de totes i tots els usuaris del recentment inaugurat supermercat de la cadena SUMA. En aquesta ocasió, la Cooperativa ha fet una aportació de 1.300 € en productes, que se suma a totes les donacions d'aliments recollides al supermercat. Esperem poder continuar col·laborant amb aquesta causa per a millorar la vida de les persones i, com diu el lema escollit per aquest any, esperem que recullin molts més aliments que excuses.



2. MILLORES AMBIENTALS A LA FÀBRICA D'IVARS.



Al mes de novembre, a la fàbrica d'Ivars estem executant diverses actuacions amb l'objectiu de millorar els nostres índexs d'emissions acústiques. Per aquest motiu hem modificat les xemeneies de l'aspiració de molins i granuladores, que a partir d'ara sortiran a l'exterior per la cota de coberta a dalt de tot de la torre de la fàbrica. Alhora, també hem millorat l'aïllament acústic de portes i finestres de tot el perímetre de la fàbrica i magatzems. Finalment i amb el mateix objectiu, hem instal·lat una caseta

d'aïllament acústic a una de les turbines de l'assegador de panís, evitant així que quan aquesta instal·lació funcioni pugui destorbar els nostres veïns. Des de la Cooperativa apostem sempre per la millora contínua dels nostres processos productius i vetllem pel benestar de les persones i el medi ambient.

3. FORMACIÓ PER A TREBALLADORS I TITULARS DE GRANGES DE MARES.

Durant el mes de novembre s'han celebrat a la Cooperativa unes jornades de formació sobre tècniques de maneig i gestió en granges de mares, adreçades a socis i els seus treballadors. Les sessions han estat organitzades pel Departament de Porcí de la Cooperativa i molt especialment desenvolupades pel responsable de la Granja Valfarta, l'explotació de mares reproductores de la Cooperativa, reconeguda en



diverses ocasions pels guardons Porc d'Or. Les intervencions han estat acompanyades per suport de vídeo, que ha permès entendre bé el funcionament, el disseny de les instal·lacions, les mesures de bioseguretat, però també veure amb detall alguns dels processos més importants, com la inseminació de les truges, la tècnica, els materials emprats, etc. Aquestes sessions han estat una molt bona oportunitat per comprendre quins han estat els elements i els factors decisius a l'hora de gestionar aquesta explotació de reproductores, que han permès que tinguin tan bons resultats, tant en l'àmbit de benestar animal com en el de productivitat.

4. PREMIS PORC D'OR 2024.

El divendres 29 de novembre, a la ciutat de Saragossa, va tenir lloc la 31^a edició dels Premis Porc d'Or que organitza l'IRTA. Un any més, com ja us vam avançar, la Granja Valfarta, que la Cooperativa té a la localitat de Sena (Osca), estava nominada a ser reconeguda amb el premi Porc d'Or.



Concretament, la granja de mares de la Cooperativa d'Ivars, en la seva categoria, la de granges de més de 2.000 animals, va obtenir el guardó d'or en longevitat i el Porc d'Or de bronze a la productivitat numèrica. La cerimònia d'entrega dels

premis, va reunir a més d'un miler de professionals del sector i va comptar entre altres, amb la intervenció del nou Conseller d'Agricultura i Ramaderia de la Generalitat de Catalunya, el Sr. Oscar Ordeig.

Aquesta cita anual reconeix les millors pràctiques en la producció porcina i promou la millora continua en l'eficiència i la qualitat del sector.

Des d'aquí, un cop més, volem agrair i reconèixer la bona tasca del responsable de la granja, l'Orlando Salazar, i tot l'equip de Granja Valfarta, que amb la seva tasca i dedicació fan possible que la Cooperativa hagi estat reconeguda un cop més com una de les millors explotacions de porcí de capa blanca de l'Estat.

5. JORNADA DE JOVES COOPERATIVISTES A POBLET.



El dimecres 6 de novembre vàrem participar de la jornada de treball per a joves cooperativistes organitzada per la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC) a Poblet. Una ocasió per revisar les conclusions d'anteriors sessions sobre els arguments que porten els joves a

esdevenir socis de les Cooperatives, punts de millora i fortaleces d'aquestes entitats. Alhora, amb una dinàmica de grup vàrem poder comprovar que totes les Cooperatives d'arreu del territori tenim problemes compartits i fortaleces semblants. També va quedar palès que per als agricultors i ramaderes ser a una Cooperativa és sinònim de seguretat, garantia de continuïtat de les explotacions, accés a bons serveis tècnics i productes o finançament. Esperem que aquestes sessions es continuïn celebrant i que cada cop més joves ens acompanyin i s'involucrin en iniciatives que permetin abordar els reptes de futur, com el del relleu generacional al capdavant de les explotacions.

6. COL·LOQUI FÒRUM EMPRESA

El propassat 28 d'octubre vàrem gaudir d'una trobada amb el nou Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, el senyor Oscar Ordeig, en el marc del dinar col·loqui organitzat pel Fòrum Empresa. Una excel·lent oportunitat per conèixer de primera mà les línies estratègiques del



Departament per als propers mesos i anys, el posicionament sobre qüestions transcendents per al sector com la gestió de les dejeccions ramaderes o la necessitat de difondre els valors de l'agricultura i el seu paper cabdal a la societat, així com també els hàbits de vida saludable entre els quals destaca el consum de productes frescos i naturals de proximitat per a seguir una dieta equilibrada.

7. 36a JORNADA UNIVERSITAT EMPRESA UDL.



El Director General, Víctor Díaz, va participar de la taula rodona sobre com fer front al repte de la sostenibilitat al món cooperatiu, celebrada en el context de la 36a edició de les Jornades Empresa Familiar de la Facultat de Dret, Economia i Turisme de la Universitat de Lleida.

En aquesta ocasió, el Sr. Díaz va traslladar a tots els assistents, estudiants d'Economia, ADE i Dret, les particularitats del model

d'empresa cooperativa. Concretament, va posar de manifest la voluntat de fer front a la sostenibilitat, des de tres punts de vista fonamentals: fer que les entitats siguin viables i, per tant, sostenibles econòmicament; fer-les sostenibles socialment i finalment, mediambientalment. En tots i cadascun d'aquests àmbits, les cooperatives i també la Cooperativa d'Ivars, tenen un paper important, per molts i diversos motius. Alguns d'aquests motius són, per exemple, el fet que les cooperatives tendeixen a tenir major lligam amb el territori i eviten deslocalitzar els seus centres de treball i producció, de manera que contribueixin així a fixar els llocs de treball al territori. Alhora, són proveïdores de serveis que permeten aportar viabilitat econòmica a les explotacions dels associats, que no són altra cosa que petites i mitjanes empreses, en molts casos familiars. Per altra banda, empreses com la Cooperativa d'Ivars treballen la sostenibilitat ambiental, apostant per l'eficiència i, per tant, la reducció de consum energètic, alhora que es treballa per la reutilització de subproductes com la biomassa o la producció d'energies renovables, com l'energia elèctrica fruit de les plaques fotovoltaïques. Igualment, es procura treballar amb la composició dels pinsos i la gestió de les dejeccions ramaderes, tot aprofitant per a fer compostatge o transformació en biogàs, alhora que la gestió responsable dels purins, permet l'estalvi de fertilitzats químics.

8. -CANAL NOTÍCIES I CANAL PINSO / TIQUET DIGITAL BENZINERA.

Us recordem que hem habilitat dos canals de WhatsApp, un de Notícies, on publicarem les circulars informatives i traslladarem altres informacions sobre l'activitat i l'actualitat de la Cooperativa, i un segon canal per a Pinsos, amb dades sobre horaris, comandes, etc. L'accés a aquests canals es pot dur a terme escanejant els codis QR que adjuntem de nou. Recordem que l'accés als canals és voluntari i que resta garantida la privacitat i la protecció de dades de cadascun dels socis o sòcies que decideixin adherir-s'hi. En cas de dubte per adherir-se als canals de WhatsApp, trobareu assistència posant-vos en contacte amb la Cooperativa.

Finalment, us traslladem que un cop formeu part del canal de WhatsApp, el trobareu a l'apartat de "Novetats" situat a la pantalla d'inici dels vostres xats, però no apareixerà pròpiament com a un xat nou.



Us volem recordar la importància i la necessitat que mantingueu les vostres dades de contacte actualitzades. Necessari també per nous serveis com el del tiquet electrònic de la benzinera, per a tots aquells associats de la Cooperativa que posin carburant amb la targeta d'abonat, rebent el tiquet de cada repostada al seu correu electrònic. Aquest tiquet informarà del producte consumit, el preu del producte, l'import de l'operació, els litres, l'hora, la data i la matrícula associada a la targeta.

EL CONSELL RECTOR