

Ivars d'Urgell, 5 de novembre de 2025.

1. PREMIS PORC D'OR 2025.

A la 32a edició dels Premis Porc d'Or celebrada a la Llotja de Lleida, es va guardonar a dues granges de la Cooperativa d'Ivars d'Urgell, davant l'assistència de més d'un miler de professionals del sector ramader.

Els Premis Porc d'Or pretenen reconèixer el compromís amb la millora contínua, la innovació, la sostenibilitat, el benestar animal i l'excel·lència tecnicoproductiva de les explotacions porcínes.



En aquesta edició, la *Granja Siscart* de la Cooperativa d'Ivars, situada a Alcarràs, va rebre el Porc d'Or de bronze en la categoria de granges de 500 a 1.000 reproductores, dins l'apartat de longevitat.

A més, en la categoria de granges amb més de 2.000 reproductores, l'explotació de la Cooperativa *Granja Valfarta* va obtenir un Porc d'Or de plata en l'apartat de productivitat numèrica.

Aquests reconeixements reflecteixen la dedicació, la professionalitat i la millora contínua del nostre equip i de tots els ramaders que formen part de la Cooperativa.

2. JORNADA DERMATOSIS NODULAR EL 21 DE NOVEMBRE.

Us informem que el Departament d'Agricultura organitza una jornada tècnica sobre la Dermatosi Nodular Contagiosa, una malaltia vírica del bestiar boví detectada recentment a Catalunya.

La sessió tindrà lloc a la Sala d'Actes de la Cooperativa d'Ivars, a partir de les 10:00 h, i comptarà amb la participació d'experts del DARPA i de la Universitat Autònoma de Barcelona.

S'hi tractaran temes com:

- Situació actual de la malaltia.
- Síntomes i lesions.
- Mesures de control i bioseguretat.



Dermatosi nodular contagiosa: malaltia i mesures de bioseguretat

Jornada tècnica
Ivars d'Urgell, divendres 21 de novembre 2025

Presentació

La dermatosi nodular contagiosa és una malaltia vírica del bestiar boví causada per un Capripoxvirus i transmesa principalment per moviment d'animals infectats i per insectes vectors. Provoca febre, lesions cutànies i una disminució de la producció, amb conseqüències econòmiques i sanitàries importants. A Catalunya, s'ha detectat per primera vegada a l'octubre del 2025 a l'Alt Empordà, fet que va activar mesures de control, restriccions de moviment i una campanya de vacunació massiva. La col·laboració entre ramaders, veterinaris i administració és clau per controlar la seva propagació. Aquesta jornada tècnica mostra la malaltia, les estratègies de prevenció i les mesures de bioseguretat a explotacions bovines.

Lloc de realització

Sala d'actes de la Cooperativa d'Ivars d'Urgell
Carrer de Lleida, 2-8
22260 Ivars d'Urgell

Inscripcions

Programa

10.00 h: **Presentació de la jornada**
Josep Coll, President de la Cooperativa d'Ivars
Llorenç Canela, Cap de l'Oficina Comarcal del Pla d'Urgell del DARPA

10.05 h: **Situació actual de la malaltia**
Jaume Armengol, Veterinari de l'Oficina Comarcal del DARPA del Pla d'Urgell

10.30 h: **Síntomatologia clínica i lesions, mesures de control**
Mariano Domingo, Catedràtic del Departament de Sanitat i Anatomia Animals de la UAB

11.15 h: **Pausa-café**

11.45 h: **Transmissió de la DNC y bioseguridad**
Alberto Alepuz, Epidemiòleg del Departament de Sanitat i Anatomia Animals de la UAB

12.30 h: **Cloenda de la jornada**

Organització

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Col·laboració

COOPERATIVA D'IVARS

La jornada és gratuïta, però cal inscripció prèvia a través de <https://ruralcat.gencat.cat/>

Per a més informació: 973 60 10 51 o c_plaurgell.agricultura@gencat.cat

3. PRESENTACIÓ DEL LLIBRE *CUITS PEL CLIMA* EL 14 DE NOVEMBRE.



Us convidem a la presentació del llibre *Cuits pel clima. El camí cap a una producció d'aliments sostenible i responsable*, de Francesc Reguant Fosas, economista expert en sistemes agroalimentaris, i Lorena Farràs, periodista especialitzada en economia i medi ambient. *Cuits pel clima* és un estudi profund, rigorós i, sobretot, realista, de com el canvi climàtic està afectant la producció d'aliments en un context de creixement de la població mundial i en un planeta de recursos finits. Urgeix donar resposta al canvi climàtic i al deteriorament del medi ambient i, en aquestes fites, la producció d'aliments hi té un protagonisme singular i cabdal.

Data: Divendres, 14 de novembre

Hora: 19:00 h

Lloc: Sala d'Actes de la Cooperativa, Carrer Lleida, 2-8
— 25260 Ivars d'Urgell

Una trobada per reflexionar i debatre sobre el futur de l'alimentació sostenible i el paper clau del sector agroalimentari en la lluita contra el canvi climàtic.



4. VIATGE DE TREBALL A PARANÁ (BRASIL).



Recentment vàrem tenir l'oportunitat de visitar la regió de Paraná, considerada com el "supermercat del món", en una experiència compartida amb TCMS, AGROCAT i COAVRE.

Durant el viatge, hem conegut de prop cooperatives referents com C-VALE, PRIMATO, COPAGRIL i

LAR, també vàrem visitar FRIMESA, l'escorxador intercooperatiu. Aquestes visites van deixar palesa la força del model cooperatiu brasiler, que treballa amb un model que integra el cultiu de panís i soja, instal·lacions d'assecador de panís i extractora de soja, fabriques de pinso i de farines de peix i carn, escorxadors i plantes de biogàs, esdevenint un gran exemple d'economia circular.

Alhora, es van poder comprovar les seves capacitats tecnològiques, els models de sostenibilitat, els elevats estàndards de bioseguretat, les eines financeres que disposen per a les inversions o la integració completa de la cadena de valor, *del camp a la taula*. Ha estat una gran oportunitat per conèixer el potencial del sistema agroalimentari brasiler i el seu paper estratègic dins del clúster agroalimentari mundial.

8. JORNADA DE TEAM BUILDING AMB PLUSFRECS I VIÑALS.

La cadena de supermercats Plusfresc, de la mà de Viñals, un referent de qualitat en el sector de la carn, un dels seus proveïdors càrnics i soci de la Cooperativa, va celebrar una jornada de *team building* amb noranta responsables de botiga de Plusfresc i també dirigents de l'entitat. Va ser una molt bona ocasió per mostrar als qui han de ser prescriptors del producte tot el procés i la importància de la col·laboració entre els diferents agents de la cadena de valor.



Josep Torra, Veterinari de la Cooperativa, tot visitant una granja alimentada amb pinso elaborat per Cooperativa d'Ivars, va ser l'encarregat de traslladar als participants tots els aspectes rellevants sobre les instal·lacions de la granja, la cura i el maneig del bestiar, així com la seva alimentació. Va posar un èmfasi especial en el maneig, que permet evitar l'aplicació de tractaments terapèutics als animals i contribueix a assolir els estàndards de qualitat que garanteixen el benestar animal.

Alhora, els responsables de la Direcció de la Cooperativa van posar de manifest les principals característiques de l'entitat, la seva trajectòria i el paper rellevant que desenvolupa en donar suport als seus associats, perquè puguin continuar endavant amb les seves explotacions agrícoles i ramaderes. També van destacar que la Cooperativa fabrica els pinsos compostos que consumeixen els animals, els quals incorporen una proporció molt important de cereals i matèries primeres de proximitat, un fet que contribueix a reduir de manera significativa la petjada de carboni de la Cooperativa.



9. INAUGURACIÓ DEL NOU CURS DE LES ESCOLES AGRÀRIES I RECONeixEMENT.

El dia 15 d'octubre vàrem participar de la inauguració del nou curs 2025-2026 de les Escoles Agràries de Catalunya des de Vallfogona de Balaguer, amb la presència del Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, així com dels directors i directores de diversos centres i alumnat de tot el territori.

Un acte de reconeixement per a tots aquells treballadors i col·laboradors que, durant més de 50 anys, han fet possible que el model d'Escoles Agràries sigui avui un referent de formació i inserció al món rural.



La Cooperativa d'Ivars va ser reconeguda per la seva implicació en la formació i la col·laboració amb les Escoles Agràries. Continuem treballant per un món rural viu, sostenible i amb oportunitats per a les noves generacions.

10. NOU HORARI D'OBERTURA DEL SUPERMERCAT I NOVA TARGETA DE FIDELITZACIÓ.



Us recordem que el nostre supermercat des del dia 15 de setembre, romandrà obert al públic de dilluns a dissabte de les 9:00 hores a les 13:00 hores i de les 17:00 a les 20:00 hores. Oferim de forma totalment gratuïta un servei de comandes a domicili, als municipis d'Ivars i Vallverd, que es poden realitzar mitjançant el telèfon de contacte (973580351).

Ja podeu sol·licitar al supermercat la **vostra targeta de fidelització** per a clients, amb la qual acumulareu un descompte de l'1% de cada compra.

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.

Per seguir les diferents ofertes, podeu consultar la nostra pàgina web i el perfil d'Instagram de la Cooperativa (@coopivars).

11. NOVA APLICACIÓ “COMANDES WEB” PER A REALITZAR COMANDES DE PINSO EN LÍNIA



Des del Departament d'Informàtica de la Cooperativa es posa a disposició de tots els associats una nova aplicació, anomenada **Comandes Web**, que està disponible per a smartphones i tauletes. Una aplicació que permet realitzar les comandes de pinso en línia, de manera ràpida, segura i eficient. **Des de l'aplicació es podrà accedir a l'històric de comandes anteriors i rebre notificacions** en temps real, quelcom que permetrà als nostres associats estar sempre al dia de les darreres notícies i novetats sobre pinsos i comandes.

Igualment, es podran continuar realitzant les comandes mitjançant el lloc web que ja es venia utilitzant fins ara.

Podreu accedir a l'aplicació amb les credencials que utilitzeu per a les comandes web, i si no en disposeu i voleu donar-vos d'alta, el Departament d'Informàtica us facilitarà un usuari.

Per tal de descarregar l'aplicació als vostres dispositius, ja siguin Android o iOS, podeu accedir als següents enllaços o bé mitjançant els vostres Play Store o Appstore, introduint **Coopivars Comandes Web**

Enllaços:

Android: [play.google](https://play.google.com/store/apps/details?id=com.coopivars.comandesweb)

iOS (Apple): [apps.apple](https://apps.apple.com/es/app/comandes-web/id1444444444)

Des de la Cooperativa treballem per oferir el millor servei als nostres associats. Amb aquesta nova eina, procurem evitar possibles errors i agilitzar el sistema de recepció i organització de les comandes.

12. CANAL NOTÍCIES I CANAL PINSO / TIQUET DIGITAL BENZINERA.

Us recordem una vegada més 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. 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.

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.



Recordem la importància i la necessitat que mantingueu les vostres dades de contacte actualitzades. Necessari també per nos 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 subministrament de combustible al seu correu electrònic. Aquest tiquet informará 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

e-mail: info@coopivars.coop

www.coopivars.coop



@coopivars