

El 1986, Françoise Clabecq, francesa amb domicili a Catalunya des d'uns quants anys abans, es va incorporar a l'empresa Aromáticos Metayer per posar en marxa el nou laboratori, però la intenció dels directius del grup ja era nomenar-la directora general si veien que feia la feina ben feta. I se'n va sortir, per això en aquests moments continua sent la màxima encarregada de la indústria que d'aquí a pocs mesos passarà a portar el nom de Metarom Ibérica: "La nostra empresa pertany al grup francès Metarom France -abans Metayer Aromatiques Industries-, dominat per la família Metayer, amb Jean-Loïc Metayer, fill del fundador de la primera indústria del grup, al capdavant. El grup va arribar a l'Estat espanyol l'any 1983 i va treballar durant dos anys com a soci d'un empresari català. Les coses, però, no van acabar de sortir bé, i es van independitzar. Va ser aleshores quan es va fundar Aromáticos Metayer, el nom que estem a punt de substituir pel del logotip i la marca Metarom." El grup Metarom té la seva seu social i els seus laboratoris de recerca a prop de París, la fàbrica més gran a Lille i una altra a Estrasburg. També posseeix diverses filials "a Bèlgica, Suïssa, Txèquia i Espanya. A més, cal remarcar que totes aquestes filials tenen unitats de producció, laboratoris -tant de control de qualitat com d'aplicació i de recerca i desenvolupament- i Departament Comercial."

La formació de la Françoise va ser decisiva perquè els directius de Metayer creguessin en ella: "Jo havia estudiat biologia i enginyeria tècnica agroalimentària aquí a Catalunya, però també m'havia llicenciat en enginyeria superior a la Universitat de Toulouse, i suposo que això i la doble nacionalitat em van donar punts a favor." Va arribar a Catalunya en plena transició i va poder observar els canvis que vivia el país: "Vaig començar a notar una gran transformació en tots els aspectes de la vida diària, però també ho vaig fer un cop vaig integrar-me a l'empresa. He vist com anaven desapareixent aquells antics empresaris immobiliàries i poc oberts als canvis, i he pogut observar com la indústria catalana i l'espanyola, gràcies al seu gran dinamisme, es posaven a l'alçada d'Europa." Trobar-se amb una empresa encara per muntar va portar-li algunes dificultats, però les ganes de tirar endavant i la il·lusió posada en el projecte van poder més: "Vaig començar amb una cosa tan elemental com un laboratori, que és bàsic per a una indústria com la nostra. Després, van anar venint la resta de millores. Cal que digui, també, que he tingut la sort de trobar-me uns superiors amb una gran qualitat humana i professional i que sempre m'han deixat autonomia suficient, i això ha estat fonamental perquè tot tirés endavant." En aquest sentit destaca la bona entesa amb Vincent Leroux, director del grup a Europa. Però parlant del producte, la Françoise explica amb una gran capacitat didàctica: "La nostra feina és fer programes de suport per a la indústria alimentària, i això significa que produïm bàsicament aromes, caramels i colorants. La majoria d'altres grups també fan aromes per a la perfumeria i cosmètica, però nosaltres ens dediquem exclusivament al sector de l'alimentació." D'aromes n'hi ha de bastants tipus i tenen aplicacions en productes molt diversos, així que li'n demanem alguns exemples: "Hi ha, de forma global, tres tipus d'aromes segons la legislació europea actual: els primers són els aromes naturals, que s'obtenen per mitjans físics, enzimàtics o microbiològics a partir d'una matèria vege-

tal o animal natural, com pot ser el cas d'un oli essencial de llimona, d'una oleoresina de farigola o d'una infusió de maduixa." Però també hi ha altres maneres d'aconseguir un aroma de maduixa: "Els professionals del tema parlem també dels aromes sintètics, és a dir obtinguts per síntesi química, i les seves barreges: si s'han identificat, mitjançant tècniques analítiques, amb algun producte natural, o sigui si existeixen realment a la naturalesa, s'anomenen aromes IN (Idèntics al Natural); si no s'han pogut identificar amb cap producte natural, és a dir si no existeixen a la naturalesa, es coneixen com a aromes artificials. Nosaltres ja no fabriquem aquest últim tipus de producte, apostem cada vegada més per allò natural o idèntic al natural."

Pel que fa als caramels, comenta: "Són productes procedents dels sucres, són sempre naturals i poden ser de dos tipus: d'una banda, tenim el caramel aromàtic, que és el que s'utilitza, per exemple, per als flams, i de l'altra, el caramel colorant, que es diu E-150 i que és un additiu, així que s'ha de declarar." Són moltes les polèmiques de carrer que han sortit entorn dels productes amb la E, i la Françoise no n'ha restat al marge: "Hi ha una desinformació molt gran entre els consumidors, i bona part de la culpa la tenen els industrials. La legislació, quant a etiquetatge, ha anat millorant amb els anys, però encara hi ha un abús del desconeixement que té el públic consumidor. Per exemple, a vegades els industrials posen a l'etiqueta dels seus productes finals sense colorants quan en realitat aquests productes no n'han portat mai perquè no els necessiten." El fet que aparegui una E amb un número darrere significa només que aquell és un additiu controlat per les autoritats sanitàries: "Quan vaig començar a treballar sí que hi havia molt poca consciència i disciplina en la utilització de molts productes, però ara això ha canviat. En aquells moments hi havia un buit legal que feia que alguns industrials actuessin arbitràriament amb algunes d'aquestes substàncies, però des de l'entrada al Mercat Comú tot això va canviar enormement i considero que encara ho ha de fer, sobretot pel que fa a millorar la informació i transparència de cara al consumidor."

No obstant això, el dels aromes continua sent un món desconegut per molta gent i al nostre país encara no hi ha una formació específica com passa a França: "Exercir d'aromater significa haver cursat uns estudis en matèria de legislació i d'educació del nas i del paladar, a més de molta experiència, i és per aquesta raó que des de l'Associació Mediterrània d'Aromes i Fragàncies estem treballant perquè ben aviat puguin haver-hi a Catalunya tècnics especialistes en el tema formats aquí." De fet, ja han aconseguit que es creés un postgrau en col·laboració amb la Universitat Politècnica de Catalunya: "De moment es tracta d'un postgrau d'un any, que ben aviat volem convertir en un màster. Aquest ha estat el primer pas per arribar a obtenir tots els permisos necessaris per començar la carrera universitària completa." La Françoise, doncs, a més d'ocupar-se de les obligacions de l'empresa, dedica part del seu temps a aquesta associació: "Sóc membre de la Junta Directiva, i també del Comitè d'Experts d'Amaf, que es reuneix un cop cada mes per intentar avançar en els temes tècnics, legals i de coneixements d'aromes." I és que aquesta és una feina que l'apassiona: "És un món que t'arrossega un cop hi comences a treballar."



**“Els darrers anys he pogut observar com la indústria catalana i l’espanyola, gràcies al seu gran dinamisme, es posaven a l’alçada d’Europa”**

**Françoise Clabecq** - Sant Sadurní d’Anoia (Alt Penedès)