



ARTÍCULOS

“Todos nosotros tenemos el deber de cambiar nuestros hábitos y tomar medidas preventivas”

1 DICIEMBRE DE 2016

Entrevista a Patrick de la Chesnais CEO de LCB food safety

¿Podría hablarnos brevemente acerca de su experiencia y trayectoria profesional?

Mi pasión por la naturaleza surge desde muy pequeño, durante mi infancia, cuando pasaba las vacaciones con mi abuelo (ex director de HarasNationaux) criando ovejas y bovinos **Limousin**. Es por ello que terminé estudiando Agricultura.

A la edad de 24 años, con esa grata experiencia en mi haber, me hice cargo de una finca de 600 acres de la familia, en Borgoña, y me convertí en un agricultor/ganadero. Me llevó cinco años de esfuerzo y dedicación lograr que la granja entre en funcionamiento nuevamente... hasta el día que me hice cargo de LCB food safety junto con mi hermano.

Como jefe del Departamento de Ventas, aprendí todo sobre la industria alimentaria, en particular el sector de fabricación de queso; mientras asistía a la Escuela de Negocios, en París. En el 2000, un año significativo debido a la introducción de la normativa europea sobre biocidas, llegué a entender la importancia y los desafíos de la inocuidad alimentaria y decidí hacer de LCB food safety un modelo de excelencia en este sentido. Por ese entonces, mi vida se vio profundamente afectada por algunos eventos personales que me hicieron revisar mi sistema de valores y prioridades.

Los consumidores son cada vez más conscientes de los problemas de resistencia a los antibióticos y residuos. Todos nosotros tenemos el deber de cambiar nuestros hábitos y tomar medidas preventivas. Los consumidores tienen el derecho de entender cuál es el impacto que se genera en su organismo y en el de sus hijos. Ellos deben tener la facultad de tomar sus propias decisiones en cuanto a su alimentación, independientemente de su nivel de vida.

Creo que todos los actores clave en la industria alimentaria se dan cuenta de lo mucho que está en juego para el consumidor final. LCB food safety tiene un papel importante que desempeñar mediante la presentación de soluciones innovadoras y socialmente responsables; alternativas respetuosas con el medio ambiente y la salud de los consumidores y operadores. La salud, el medio ambiente y la inocuidad alimentaria son nuestras prioridades ahora más que nunca, hasta el punto que en el 2012, cambiamos el nombre de la empresa y nos convertimos en “LCB food safety” para declarar este compromiso de manera más firme.

¿Qué debemos saber sobre LCB food safety?

Nuestra preocupación diaria es ayudar a la agricultura y a la industria alimentaria en general en sus operaciones para garantizar la inocuidad de los productos.

Es un tema fundamental para proteger la salud de nuestros hijos. LCB food safety está totalmente centrado en el desarrollo de soluciones innovadoras ayudando a los actores de la cadena en la definición e implementación de una política eficaz de inocuidad alimentaria en sus granjas, sus procesos alimentarios y cadenas de suministro. Estamos presentes en 54 países. Esto nos permite estar en contacto -casi en su totalidad- con la palabra 'aves de corral', grandes integradores, así como pequeños productores; y comprender los problemas del mundo y especificidades nacionales.

Durante 53 años, la tecnología Ultradiffusion® con las marcas FUMAGRI®, ULTRAD® Y FUMIPROTECT®. Ultradiffusion® es una tecnología de difusión innovadora y amigable. Esta técnica de difusión homogénea de un aerosol seco permite que cualquier sustancia activa se disperse en todo el volumen de una habitación, incluyendo zonas de difícil acceso. Esto permite que el tratamiento sea adaptado de forma muy precisa sin sobre dosificar.

Desde 1963, ULTRADIFFUSION® ha experimentado una mejora continua con el personal de LCB food safety. Se poseen varias patentes y se puede utilizar como fungicidas, bactericidas e insecticidas de alta eficacia sobre todas las superficies. Ultradiffusion® es reconocida como la mejor tecnología para ayudar a combatir los problemas de inocuidad alimentaria en el mundo.

En 2012, LCB food safety creó 3 marcas: Ultrad® para las industrias de proceso de alimentos; Fumagri® para la industria avícola y porcina, y Fumiprotect® para las industrias de flores y frutas con el objetivo de asistir mejor a nuestros clientes en estas áreas. Desde 2013, estas 3 marcas se benefician de una nueva red de distribución en América Latina: en Chile, luego en México, Perú y Bolivia. Fumiprotect® en Colombia se hará el lanzamiento en octubre 2016 en un evento organizado por Agroiintegral en Bogotá.

¿Cuál es la relación entre LCB food safety y Agroiintegral, y por qué esta última ha sido elegida como su representante exclusivo en Colombia?

Los desafíos en materia de inocuidad y de medio ambiente son diferentes de un mercado a otro, de ahí la importancia de encontrar socios estratégicos que comparten los mismos valores y objetivos y que tienen un conocimiento profundo de los sectores de flores y frutas.

¿Nos podría comentar un poco más acerca de la marca Fumiprotect®?

Fumiprotect® es una solución innovadora global para la floricultura y fruticultura:

- Busca el compromiso ideal entre la eficacia y la dosis.
- Libre de las sustancias dañinas para los operadores y consumidores.
- Contribuye a reducir los patógenos y residuos en los productos terminados.
- Reduce al mínimo el impacto sobre el medio ambiente.

La pudrición por botritis (*Botrytis cinerea*) en flores es una enfermedad grave de las flores ya que ataca pétalos, botones florales, hojas, tallos y ramas de las flores.

Fumiprotect® es nuestra solución para el cuidado de la calidad sanitaria de las flores:

- Master en calidad del aire y mantiene un equilibrio microbiológico con el aerobiocollector AirTest®.
- Aumenta la vida útil del producto (Rosas)y previene de La pudrición por botritis

¿Qué es Fumispore® y cómo se distribuye?

Fumispore® es un producto vendido por una red indirecta. Ingresamos en América Latina en los años '80 a través de un socio en Uruguay, que con el tiempo constituyó su propia red de distribución. Fumispore® es históricamente una marca de LCB food safety, pero ahora la marca Fumiprotect® reemplaza a Fumispore® en la actividad agrícola.

¿Por qué Fumiprotect® ya no está disponible en el mercado?

LCB food safety eligió una solución más innovadora y exitosa por dos razones:

1. Queremos que todos los clientes se beneficien de nuestra última innovación: Fumiprotect®, que ofrece mejores respuestas en cuanto a lo que requieren los mercados latinoamericanos.
2. Driol, la sustancia activa en FUMISPORE®, ha sido prohibida en el mercado europeo desde 2006.

Entonces, Fumiprotect® es el producto que reemplaza a Fumispore®. En ese sentido, ¿cuáles son las ventajas de Fumiprotect®?

Fumiprotect® se basa en la tecnología Utradiffusion® para dispersar el ácido glicólico (HA) en un ambiente de producción.

Se elimina toda contaminación sobre las superficies y en el ambiente.

El desinfectante bactericida y fungicida Fumiprotect® cumple con los requisitos de las autoridades colombianas. Combate las principales bacterias y hongos encontrados en la producción avícola tales como como ***Botrytis, Aspergillus, Listeria, Salmonella, Campylobacter***, así como la mayoría de bacterias y hongos comunes.

Fumiprotect® es la última innovación de LCB food safety. No es un producto genérico, es el resultado real de 50 años de investigación de LCB food safety. La composición de Fumiprotect® y sus características lo diferencian claramente con FUMISPORE® S y lo convierten en una solución mucho mejor.

La tecnología de Utradiffusion® se ha mejorado y optimizado; el ácido glicólico, que es el principio activo, se encuentra en su estado natural en el agua, hierba, frutas y verduras. Las consecuencias son menos residuos con mayor eficiencia contra los contaminantes.

¡Fumiprotect® se convierte en la única marca de inocuidad alimentaria de LCB food safety para su aplicación en flores y frutas!