

La leche ecológica ya es una realidad en Cantabria

Alejandro Mazorra, Ganadería La Sierra

ASOCIACIÓN ECOS: Como hicimos en su día en Comillas, nos gustaría presentar los proyectos de innovación en los sectores tradicionales agradeciendo enormemente la participación de las personas con las que hemos contado. Esperamos que con su ejemplo haya personas que se animen a desarrollar iniciativas parecidas y también a compartir los resultados con el entorno, porque vemos en ello una forma de solidaridad y cooperativismo. Por otra parte, esperamos que con encuentros y debates como estos dejemos de ver como proscritos a aquellas personas que se atreven a hacer algo diferente.

Introducción-presentación

Antes de nada quisiera agradecer a ECOS que nos haya invitado y aclarar que hoy vengo a hablar a título personal, de mi producción, pues además de esta actividad, pertenezco a una organización sindical en la que el 99% de sus socios producen en convencional, mientras yo produzco leche y carne ecológicas desde hace tres años.

Yo soy un ganadero del valle del Pisueña, concretamente del pueblo de Tezanos, en la Sierra de Selaya. Nuestra zona limita con la Vega de Pas y está dentro de un valle bastante poblado, con más de 4000 habitantes. Por otra parte, tenemos unas precipitaciones muy altas que hacen que los suelos se acidifiquen con facilidad.

En nuestra casa trabajamos dos familias y en estos momentos se va a incorporar otra. Tenemos una sociedad civil en la que hemos venido trabajando, como digo, mi hija y el yerno, mi mujer y yo, aunque yo estoy sólo media jornada, por las obligaciones de representación del sindicato.

Manejo de las fincas y vacas

Nosotros tenemos las fincas a tres alturas distintas, a 200, 500 y 800 metros sobre el nivel del mar; son, como todas las de la zona, de pequeño tamaño y casi todas con una cabaña para guarecerse. Hay dieciocho parcelas y diez cabañas, que componen un total de 40 hectáreas. En ellas mantenemos unas 80 UGM (unidades de ganado mayor), de las que 50 son de leche y el resto de carne.

En el cuidado de las fincas, debido a que, en producción ecológica, están prohibidos ciertos abonos, utilizamos escorias como fertilizante. Esto mejora los pastos, pues la cal que contienen permite que suba el pH.

Llevamos las fincas según un pastoreo rotativo parcial con las vacas y uno rotativo total con las novillas, situando las novillas de más de un año en las fincas más altas, las vacas estiles (vacas «sin ubre», utilizadas para criar terneros) en los pastos intermedios y el resto en las fincas de abajo.

Con las vacas de leche intentamos que coman siempre la hierba tierna, que para nosotros es la que aporta más energía, y después, una vez que el pasto queda duro, metemos las novillas a pastar en esas fincas. Cada 25 ó 30 días las vamos cambiando de parcela, aprovechando que, al estar a alturas diferentes, el pasto tierno se secuencia en las distintas fincas.

Para hacer ganadería ecológica es muy importante que las vacas salgan pronto al *prao*. La ventaja que tiene este sistema de subidas y bajadas es que cuando llega mayo ya hay comida a 800 metros. De esta manera, en todo el año las novillas no nos consumen nada de pienso pues, en el verano, esas fincas de arriba no se secan. Por último, las vacas que están para parir las tenemos pastando en las fincas más próximas a la casa, para tenerlas cerca en caso de algún contratiempo.

Evolución desde una ganadería familiar convencional hacia una ecológica

Nosotros partimos de una explotación con una carga ganadera un poco mayor, con unas 60 vacas de leche, unas 20 novillas y 20 terneras, con

menos terreno, de manera que su alimentación era mitad de verde y mitad de piensos concentrados. Teníamos una producción de unos 350.000 litros por año, con una cuota de 210.000 litros, y las vacas produciendo a 7.700 litros por año.

Pues bien, tal y como estábamos, la situación se estaba apretando para vivir dos familias: nos forzaba a dar el paso a la producción fuerte, a unos 10.000 litros por vaca. Había que empezar a consumir entonces piensos de alta energía.

Por otra parte, para entender nuestra evolución, hay que decir que en nuestra familia consumimos la leche y hacemos con ella todo lo que se puede: yogures, arroz con leche, mantequilla, queso; y en una casa como la nuestra hay niños, mayores, etc.

En aquellos momentos, no se sabía nada aún de todo el asunto de las vacas locas; sin embargo, a través del sindicato ya llegaban noticias de que en Inglaterra se estaban usando las ovejas para las harinas. A eso se unían los temas de los transgénicos, las grasas By-Pass, etc. De forma que llegó un momento en que mi mujer se plantó y dijo que si dábamos el paso a producir con piensos energéticos ella dejaba de consumir la leche de casa.

A partir de esto, los miembros de la familia nos juntamos y empezamos a pensar en el tema. En ese período tuvimos ocasión de oír hablar a personas acerca de la producción ecológica. Después, viendo que era posible, yo me desplazé a Cataluña a hablar con el Colectivo Vida Sana y luego entramos en contacto con la empresa láctea de Toranzo, El Buen Pastor, que se mostró dispuesta a dar el paso de elaborar nuestra leche ecológica si alguien se encargaba de empezar a comprar. Vida Sana respondió que ellos querían y llegamos a un acuerdo para cobrarla a 70 pesetas, sin sello, a cambio de que la familia nos comprometiéramos a no utilizar transgénicos ni grasas, sólo los pastos y piensos ecológicos.

Después, vinieron las inspecciones de un médico de Barcelona que comprobaba qué manejo teníamos, y así empezamos la relación, vendiendo aproximadamente el 50% de la leche como ecológica y cortando

radicalmente con el consumo de piensos. Esto supuso un palo muy grande para la ganadería, bajando la producción a 4500 litros por vaca y año. Yo diría ahora que este método tan brusco no es aconsejable. Si alguien está interesado en algo así, que se ponga en contacto con nosotros para hacerlo bien. Para mí, lo ideal es ir a una producción de 5000-5500 litros por vaca, pues las vacas frisonas lo aguantan perfectamente y puede conseguirse con 3-4 kilos de piensos de buena calidad a base de yeros, habas, cebada o trigo.

Después de la desintensificación, incorporamos nuevas fincas y nos quedó una carga ganadera en las fincas de 2 vacas por hectárea. En las cuadras, las vacas tienen una estabulación leve con camas de tierra y hierba, y la sala de ordeño que tenemos está preparada para doce vacas de una vez, con lo que ordeñar y limpiar las cincuenta que tenemos, requiere el trabajo de dos personas durante menos de una hora y media.

En estos momentos iniciales tuvimos problemas para encontrar piensos ecológicos, pero empezamos a movernos y continuamos hacia delante con ganas, porque veíamos ilusionados que, aunque mermaban los ingresos, las ganancias no sólo no bajaban sino que subían, al ser los gastos mucho menores.

Y al mismo tiempo, empezamos a pelear por la constitución del CRAE. Yo estaba como representante sindical y tenía un buen sitio para ir presionando. Logramos que se creara, que empezaran a visitarnos. Así fueron pasando los meses hasta conseguir el sello de producción ecológica.

Desde el principio hasta ahora, el camino no ha sido precisamente de rosas. Para empezar, todo el mundo cree que lo que produce en su casa es ecológico. A eso hay que añadir que la gente suele reaccionar mal ante este tipo de cambios. Afortunadamente, en la familia estábamos totalmente de acuerdo y así conseguimos sacar el tema adelante hasta llegar al día de hoy, en que, una vez otorgado el sello, estamos vendiendo a 80 pesetas el litro.

Nos parece un problema que luego esta leche se venda a 225, por lo que hemos negociado para que en un plazo breve de tiempo *El Buen Pastor* comercialice a 150 pesetas por litro.

Nosotros también vamos a probar métodos de pasteurización, de forma que si no nos convence la disposición de las empresas, buscaremos nuestras maneras, y ahí el precio que podríamos conseguir sería muy interesante.

Un camino paralelo para la carne ecológica

También hemos conseguido el sello para la carne y estamos produciendo un poco. Nuestro método consiste en cruzar los terneros que no queremos dejar para criar con un toro de carne (limousine o azul belga), sacando un cruce que engorda con bastante facilidad. A los terneros de cruce los tenemos seis o siete meses mamando y paciando y después les engordamos con piensos ecológicos que compramos en Aragón.

Ahora mismo, tenemos veinticinco terneros mamando, los intentamos acabar en casa¹ y, para vender, hemos llegado a un convenio con Rafael Bezanilla, que vende exclusivamente carne ecológica, tanto de la nuestra como de la gente de Polaciones. Hay un convenio también con Marcansa, de forma que los animales ecológicos se matan y despiezan los primeros. En este sentido, se está intentando que el matadero de Torrelavega tenga un área específica para la carne ecológica. Al final, la carne se nos paga a 950 pesetas el kilo si pesa menos de 200 kilos.

Esa misma exclusividad la facilita el *Buen Pastor* para recoger nuestra leche: envasa la carne ecológica en primer lugar y el día que lo hace avisa al CRAE.

De la producción a la elaboración propia

Aparte de esto, nosotros nos hemos lanzado a crear una pequeña fábrica de yogures y otras elaboraciones ecológicas. Nos ha requerido una inversión de 17 millones de pesetas, pero nos va a permitir dar

¹Terminar el periodo de engorde en casa, no en una empresa distinta, de forma que el productor se queda mayor valor añadido.

empleo a la familia que queremos incorporar. De momento, tratamos de empezar con yogures y mantequilla, intentando incluir yogures de sabores. Para ello, hacen falta, por supuesto, mermeladas ecológicas, que ya nos han ofrecido dos fábricas de la zona, concretamente, la gente de *Aneko* (Vizcaya) y de *La Artesana* (Ramales, Cantabria). De todas formas, lo primero es comprobar si hay viabilidad en el tema, la solicitud de permisos, etc.

El objetivo final sería que quedaran dos personas con la explotación, una con las fincas, un vendedor y dos trabajando en la fábrica de yogures.

Como digo, después de toda la desintensificación que nos exigió el empezar a producir en ecológico, y teniendo en cuenta que los piensos están a unas 47 pesetas, el precio de ochenta pesetas por litro de leche (aunque vendamos sólo el 50 % como ecológico) hace que esta apuesta sea rentable. De esta forma, podemos dar empleo a más personas e incluso invertir en un negocio de elaboración propia.