



Anna Gomar

Tendiendo puentes

COMO ACORTAR LA CADENA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

La máxima «del campo a la mesa» encuentra en la ganadería un agujero de complicada solución. Los animales deben ser sacrificados en un matadero para después poder ser comercializados, es decir, hay un intermediario obligado. Cada vez cierran más mataderos y cada vez menos manos controlan más ganado; así pues, las granjas pequeñas difícilmente pueden comercializar su producto en su mercado más próximo y las personas que compramos en las carnicerías cercanas no podemos acceder a él. A pesar de esta complicación, encontramos iniciativas y soluciones que acercan y conectan consumo y producto.

Sin mataderos en la comarca

Hace ya casi once años que terminé mis estudios de veterinaria y empecé a trabajar en el sector ganadero, concretamente con pequeños rumiantes: ovejas y cabras. Siempre he entendido la ganadería como una actividad que fija población en el medio rural, moldeadora y creadora de paisajes y, por tanto, pieza clave del sistema agroecológico de producción de alimentos. Como apasionada de mi trabajo me preocupa que llegue el día en que nuestros nietos y nietas no se acuerden de qué era una oveja o una cabra. Con esta preocupación nos encontramos un grupo de

gente afín y construimos el Col·lectiu l'Esquella para trabajar por la defensa y promoción de la ganadería extensiva y ecológica en las comarcas centrales valencianas.

Son muchas las causas que detecto que llevan a que cada vez tengamos menos ganado en nuestro territorio, entre ellas un factor que en ocasiones pasa desapercibido, el papel central que desempeñan los mataderos en este sector.

Y con los mataderos ocurre como en muchas otras piezas de la cadena agroalimentaria, cada vez hay menos y los que hay son muy grandes y poderosos. De hecho, en las comarcas del ámbito



Matadero móvil de corderos en Bélgica

de actuación de nuestro colectivo en los últimos 10 años ha cerrado el 50 % de los mataderos y actualmente en ninguno de esta zona se pueden sacrificar bovinos .

La normativa europea sobre higiene alimentaria obliga a que los animales sean sacrificados en un matadero autorizado, en unas determinadas condiciones, para después poder pasar a la cadena alimentaria y acabar en las casas de la gente, pero si muchos cierran, la población ganadera se ve obligada a realizar desplazamientos mayores para poder obtener su producto final y en la mayoría de los casos nos les sale a cuenta recorrer todos estos kilómetros. Por otro lado, el matadero industrial no les asegura una matanza ecológica o, sencillamente, no se fían del producto que les entregan y, finalmente, optan por comercializar los corderos a través de un intermediario o por sacrificarlo en la granja sabiendo que están haciendo una actividad ilegal, pero claro, como comentan: ¡toda la vida ha sido así!

Soluciones locales y móviles

Con esta realidad muy presente, nos llegó información de la Escuela de Pastores de Catalunya en la que se pedía apoyo para un matadero móvil que diera servicio a tres comarcas del territorio catalán. Y entonces pensé: ¡pero qué buena idea! Porque es muy necesario poner los medios adecuados para que el pequeño campesinado pueda terminar el ciclo de su producción lo más cerca de su casa, sin intermediarios, y que garanticen la máxima higiene y seguridad alimentaria.

Eso es: mataderos móviles, y adaptados a la necesidad de cada zona, a su ganadería y su censo. Desde entonces disponer de un matadero móvil

gestionado de forma cooperativa entre productores y productoras que dé servicio a las granjas de ovejas y cabras de estas comarcas valencianas ha sido el eje central del trabajo del Col·lectiu l'Esquella. Y ese ha sido mi empeño personal plasmado en un trabajo de fin de posgrado.

En ese proceso de investigación en búsqueda de iniciativas internacionales existentes de las que beber y tomar ejemplo, he encontrado pocas que sean propias del campesinado y para el campesinado, aunque existen. No buscamos tener un tráiler enorme, gestionado por una empresa privada y que perpetúe el sistema hegemónico alimentario anquilador de soberanías, buscamos otra cosa.

Ejemplos para acercar consumo y producción

Island Grown Farmers Cooperative

En el año 1996, un grupo de ganaderos y ganaderas de San Juan County, un grupo de islas del estado norteamericano de Washington, se reunieron para ver cómo conseguir cerrar el ciclo en su producción de carne debido a la falta de un matadero en las islas y la dificultad de llevar a sacrificar a los animales al continente. Estas islas albergan el 50 % de la producción ganadera de Washington, por lo que resulta evidente la necesidad de dotarlas de la infraestructura necesaria para poder abastecer de carne a la población sin tener que trasladar a los animales al continente.

Inicialmente, se plantearon construir una planta transformadora en una de las islas, opción que descartaron porque de esa manera las otras islas seguirían desatendidas. Fue entonces cuando conocieron una experiencia de un matadero

Bienestar animal

la calidad final de la carne. En un estudio comparativo realizado en Noruega entre animales sacrificados en un matadero fijo y uno móvil se observa que el nivel de cortisol en sangre de los primeros era mucho más elevado que en los segundos, lo que sugiere que tenían más incidencia de interacciones agresivas en el periodo de espera antes del sacrificio [que en algunos casos puede ser de hasta dos o tres días en los que están en contacto con animales de otras granjas].

móvil y decidieron apostar por esta solución. Para llevar adelante el proyecto, las treinta personas productoras iniciales se constituyeron en cooperativa, la Island Grown Cooperative, aportando cada una de ellas la misma cantidad de dinero más una suma importante procedente de subvenciones del gobierno americano y donaciones voluntarias de personas de la comunidad. De esta forma, pudieron adquirir el tráiler que hace de matadero, certificado para sacrificar también producción ecológica. Actualmente, la cooperativa cuenta con 60 socios y socias situados en un radio de 80,5 kilómetros, y venden sus productos en mercados, carnicerías, restaurantes o en la propia granja. El matadero estuvo pronto trabajando a pleno rendimiento.

Hälsingestintan: ethical meat

El catalizador que hizo que la sueca Britt-Marie, ganadera y de familia ganadera, arrancara este proyecto fue la entrada de Suecia en la Unión Europea, que favoreció la entrada de carne procedente de otros países, más barata y de menor calidad que la que estaba acostumbrada a consumir la gente en este país y muchas veces sin una correcta trazabilidad del producto. Cuenta la empresaria que a partir de ese momento muchas pequeñas granjas abandonaron su actividad. Ella, sin embargo, empezó a comercializar directamente la carne de sus vacas a colmados y pequeñas tiendas, con la intención de llenar los stands de carne de calidad, la que siempre se había comido en Suecia, la que ella había comido siempre en su casa. Esta comercialización de carne sin intermediarios y de la granja a la mesa era única en Suecia y ocasionó que poco a poco el negocio fuera creciendo; al cabo de poco tiempo, ya contaba con 200 granjas que le suministraban carne. En 2011 Britt-Marie decidió ir un paso más allá con el objetivo de comercializar carne realmente

Esta situación no solo nos perjudica a los consumidores, las consumidoras y el campesinado. Cuantos más kilómetros tengan que recorrer los animales hasta el matadero, mayor es el estrés que sufren, situación que, también incide directamente y de forma negativa en

ética y puso en marcha un matadero móvil para evitar el estrés de los animales en el traslado de la granja al matadero: «Más bienestar animal, mejor carne». Britt-Marie se había ido fijando en qué buscaba su clientela y vio que su sensibilización sobre la manera de criar a los animales aumentaba, junto a la preocupación sobre el proceso del sacrificio; además, según revelaba un estudio realizado por las Universidades de Gotemburgo y Upsala, existía una predisposición a pagar más para que los bóvidos (y curioso: no pasaba eso con los pollos) fueran sacrificados en un matadero móvil.

Este matadero móvil tiene la particularidad de ser el primero en toda Europa que sacrifica terneras y vacas. Su diseño es único en el mundo y completamente autónomo, con su propia electricidad, agua y calefacción. Consta de dos módulos, y ambos cuentan con oficinas y habitaciones donde cambiarse. En uno de los tráilers se realiza el sacrificio y el otro está equipado con un frigorífico para guardar la carne después del faenado. Este es un punto importante ya que una de las principales limitaciones técnicas de los mataderos móviles es la dificultad para no romper la cadena del frío posterior al sacrificio.

¿Y si volvemos a la finca? ¡Toda la vida ha sido así!

Como vemos en los lugares donde ya tenemos instalada una ganadería industrializada, la concentración de los mataderos es un problema compartido. En el caso de Francia, hasta principios de los años setenta, existían 1200 mataderos; pero ahora solo funcionan 270 en todo el país.

Ante este déficit y como consecuencia de las últimas noticias relativas a las pésimas condiciones con que tratan a los animales en algunos de sus mataderos y también la distancia a la que

PROYECTO DE REAL DECRETO flexibilización paquete de higiene alimentaria UE

La producción de alimentos en Europa está regulada por tres reglamentos que en su conjunto se conocen como el «Paquete de higiene alimentaria» y comprenden la producción de la granja a la mesa con la trazabilidad y seguridad alimentaria como objetivo. Esta normativa deja una puerta abierta a que los diferentes estados de la Unión Europea la adapten a sus producciones según necesidad. El Estado español apenas ha hecho uso de esta oportunidad, pero en el proceso de este artículo hemos conocido un proyecto de real decreto que flexibilizaría la normativa, sobre todo en lo referente a las pequeñas producciones. Entre otras cosas, se contempla la autorización del sacrificio en granja de pequeñas cantidades de aves de corral y conejos, así como la posibilidad de servir directamente esta carne a pequeños establecimientos cercanos. Realmente es una buena noticia para el pequeño campesinado y abre una puerta a seguir trabajando para que la venta directa y los canales cortos de comercialización sean una realidad en los productos de origen animal. Aun así, sería interesante que esta normativa contemplara también la posibilidad de sacrificar otras especies en la granja.

se encuentran, han aparecido voces críticas que plantean una alternativa diferente.

Se trata de «*Quand l'abattoir vient à la ferme*» (Cuando el matadero viene a la granja), un colectivo formado por veterinarios y veterinarias, productores y productoras, investigadores e investigadoras, cuyo objetivo principal es convencer a la clase política para que autorice el sacrificio en la granja, siempre de forma controlada y con todos los procesos normalizados para que se garantice la inocuidad de las carnes. También exponen la necesidad de crear mataderos móviles para aquellas regiones con una clara necesidad de infraestructuras por su alta carga ganadera.

¿Nos movilizamos?

De todas estas experiencias observamos el interés que la figura de los mataderos móviles despierta en diferentes sectores de la población, tanto del campesinado como de los consumidores y las consumidoras conscientes, sensibilizados y sensibilizadas con el bienestar animal y su repercusión en la calidad de la carne. Pero un factor limitante, sin duda común a todos ellos, es el económico, sobre todo para poder facilitar la puesta en funcionamiento de una infraestructura de este tipo ya que la mayoría de ellos después de un tiempo en funcionamiento ya se autogestionan sin problemas. Por eso, es necesario implicar a la administración, y poner ahí también desde los movimientos sociales nuestro foco, en la demanda de apoyos para que estas iniciativas puedan emerger.

También considero que, quizás, sea el momento de plantear como una alternativa real y plausible la autorización del sacrificio en las granjas, siempre en condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas; bajo supervisión veterinaria y a manos del propio campesinado. ¿No es más lógico que cada productor y productora sacrifique sus animales cuando tengan demanda de carne? Sería también una manera más económica para el campesinado (y también para los y las consumidoras) de poder cerrar el ciclo de su producción y tender de nuevo ese puente roto en la distribución de la carne que se da de forma generalizada en los países industrializados y llamados «desarrollados». Ya existe algún ejemplo en el País Vasco, como el de Zestoa, donde han autorizado un pequeño matadero de aves en el caserío donde viven una pareja de baserritarras que trabajan la tierra y se dedican al cultivo de hortalizas y verduras ecológicas, así como vacas para carne y avicultura.

Ojalá estas iniciativas presentadas sean espoleta de nuevas propuestas en nuestros territorios y, desde luego, refuercen las demandas a la administración, que parece mirar siempre hacia el lado de la industria. Nuestro consumo es un potente superpoder capaz de impulsar proyectos que favorezcan tender de nuevo los puentes rotos.

Anna Gomar
Veterinaria

Col·lectiu L'Esquella

<https://colectiulesquella.wordpress.com/>