

REPORTAJE

El sector lácteo holandés. Presente y futuro

El pasado mes de Diciembre tuvimos el privilegio de ser invitados por el RVO holandés (organismo homólogo al Instituto de Comercio Exterior –ICEX- español) a participar en un recorrido de una semana por los Países Bajos bajo el lema “El sector lácteo holandés: Presente y futuro”. En este recorrido, magníficamente organizado por Peter Stoel, de la *Netherlands Enterprise Agency*, participamos 25 personas, de 19 países diferentes, vinculadas a distintos medios de prensa y televisión relacionados con el sector agrario. Ello dio pie a un intenso intercambio de experiencias y conocimientos, pues la procedencia de los participantes fue realmente diversa; Argentina, Bélgica, Brasil, China, Corea, Croacia, España, Estonia, India, Kenia, Letonia, Lituania, México, Pakistán, Polonia, Rumanía, Serbia, Sri Lanka, Sudáfrica y Turquía.



ANTONIO CALLEJO RAMOS

Dr. Ingeniero Agrónomo
Dpto. de Producción Agraria – UPM
antonio.callejo@upm.es

El objetivo del viaje era proporcionar a los participantes una visión lo más completa posible del sector lácteo holandés, tanto en lo referente a la producción de leche como a su posterior transformación y comercialización; no sólo de la realidad actual sino también de las perspectivas de futuro, tanto en leche de vaca como de oveja y de cabra.

No creemos que relatar lo visto y oído en todas y cada una de las 14 granjas o fábricas visitadas sea de mayor interés, sino que destacaremos los aspectos que, a nuestro juicio, nos resultaron más interesantes y novedosos.

En lo referente a las granjas de producción de leche, fundamentalmente vacuno, aunque también tuvimos ocasión de visitar alguna de ovejas, la impresión más generalizada fue la gran profesionalización de sus propietarios, generalmente organizados bajo algún tipo de régimen cooperativo, que proporciona asesoramiento técnico y comercial.

Foto 1.
Suelo emparillado recubierto de un material para mayor comodidad de las vacas

Aunque vimos alguna explotación con más de 200 vacas, la región de Friesland, con una gran densidad de “población vacuna” (alrededor de 3.000 granjas), era abundante en granjas típicamente familiares, de no más de 80-100 vacas. En todos los casos, el factor limitante para el crecimiento de las granjas es la escasa disponibilidad de tierra cultivable con la que proporcionar la ración forrajera a los animales y, por ello, de precio muy elevado (40.000-60.000 euros por hectárea). Ello ha dado lugar a que muchos holandeses hayan tenido que montar sus granjas en otros países (Francia, Portugal, Canadá, etc.) pues la posibilidad de iniciarse como granjero o de ampliar la granja es realmente complicada. A ello se añade la baja disponibilidad actual de crédito bancario.

La mayoría de las explotaciones visitadas eran granjas orgánicas, pues existe una gran demanda en el país, y el precio pagado es notablemente más alto que el de la leche “convencional”. La amplia disponibilidad de pasto, cultivado también de forma orgánica o ecológica, abarata considerablemente los costes de alimentación respecto a si toda la alimentación de estas características hubiera de comprarse en el mercado de materias primas. Los alojamientos visitados, salvo alguna excepción, eran bastante nuevos, amplios, luminosos y con un uso muy elevado de últimas tecnologías como el ordeño robotizado o collares de identificación de última generación, donde además de su utilidad habitual añadían la de poder registrar la actividad del animal, tanto de desplazamiento como de alimentación, proporcionando información en tiempo real.

El bienestar de los animales es algo completamente asumido por los granjeros, lo que se aprecia muy bien en el diseño de los alojamientos y en el manejo de éstos y de los animales. Por ejemplo, pudimos ver cómo los suelos emparillados (muy frecuentes) se recubren de un material plástico y acolchado para que el desplazamiento de los animales sea más confortable (**Foto 1**). También está generalizado el pastoreo directo en los terrenos que rodean la granja durante los meses que la climatología lo permite. También pudimos constatar la gran concienciación por la sostenibilidad



ambiental de las granjas, así como por que las granjas no generen molestias al vecindario próximo. Asimismo, la mayoría de los granjeros que visitamos eran bastante jóvenes o bien los hijos trabajaban con los padres con el propósito de asumir posteriormente la dirección de la explotación. Granjeros, además, con un alto nivel de formación, bien universitaria o de formación profesional. En este sentido, existe una buena oferta educativa relacionada con el sector agrario que permite estimular y promover la permanencia de los jóvenes en el sector. Es de destacar el gran desarrollo en los últimos años de la producción de leche de oveja (a partir sobre todo de la raza Milchschaf) y de cabra (raza Saanen), no sólo para la fabricación de quesos sino en el caso de esta última para la fabricación de leche en polvo para la alimentación infantil. Aunque no pudimos visitar las instalaciones de estas fábricas, las charlas que mantuvimos con los responsables de las mismas fueron muy interesantes y esclarecedoras de la marcha de este creciente y pujante sector. Nos llamó mucho la atención lo frecuente que es encontrar que las granjas de producción de leche destinen una parte de su producción a la fabricación propia de queso, que venden posteriormente en el mercado local o en las pequeñas tiendas que instalan en la granja, perfectamente preparadas para recibir visitas y atender al visitante de una forma exquisita (**Foto 2**).

Aunque la mayor parte del queso que se fabrica es del tipo Gouda o Edam, las pequeñas o medianas queserías están ampliando, diversificando y diferenciando la oferta respecto a las grandes fábricas añadiendo diversos ingredientes como hierbas aromáticas o especias. En todo caso, hay una máxima exigencia y autoexigencia de calidad en todas las fases del proceso productivo, imprescindible para poder exportar el producto, estando abriendo mercados tan lejanos y pujantes como el de China, con una intensa colaboración de la Administración. Si la seguridad alimentaria y la trazabilidad de los alimentos en la Unión Europea descansa en el lema “De la Granja a la Mesa”, nos pareció realmente acertado el lema o eslogan que han elegido para reflejar la misma filo-

Foto 2. Quesería perteneciente a una de las granjas visitadas. Cortesía de Jacques Claassen

Foto de familia de los asistentes al viaje

sofía en el caso de la leche: “De la Hierba al Vaso”, que en inglés resulta mucho más “redondo” y sonoro: “From Grass to Glass”.

CONCLUSIONES

No es fácil resumir 5 intensos días de trabajo en un par de páginas. Si tuviéramos que sintetizar nuestras impresiones en unas pocas líneas, destacaríamos la gran profesionalidad y formación de los ganaderos, el alto nivel de tecnificación de las granjas, una vocación creciente en la producción ecológica de leche, una alta exigencia de calidad tanto para el mercado interior como para la exportación y una absoluta concienciación respecto a la sostenibilidad ambiental y al bienestar del ganado. ■

