GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Leche Madriz, nace la leche más chula

Comunicados | 29/01/2024 | 00:00

Cuatro granjas madrileñas, que producen hasta 35.000 litros diarios de leche, se han unido en una cooperativa para acercar el producto Leche de Madriz al consumidor final. A partir de esta semana, ya se puede encontrar en los lineales de las grandes superficies, con la promesa de sus productores: "te llevará al cielo"

/COMUNICAE/

Cuatro granjas madrileñas, que producen hasta 35.000 litros diarios de leche, se han unido en una cooperativa para acercar el producto Leche de Madriz al consumidor final. A partir de esta semana, ya se puede encontrar en los lineales de las grandes superficies, con la promesa de sus productores: "te llevará al cielo"

Leche Madriz es una cooperativa de familias ganaderas, unidas para conservar este sector en la comunidad de Madrid. De Madrid al cielo.

El proyecto nace en 2022, cuando los ganaderos se vieron sorprendidos por una crisis de precios que hizo subir todos sus costes de producción: electricidad, agua, transporte, alimentos para el ganado, mientras el mercado marcaba unos férreos e inamovibles precios de compra que les dejaban sin margen para la supervivencia.

Así, cuatro ganaderías, en Villa del Prado, Griñón, Leganés y Valdemoro se unen en una cooperativa con el objetivo principal de crear su propia marca de leche, derivando hacia ella, progresivamente, la mayor cantidad posible de su producción. De esta forma, y llegando al consumidor, son ellos quienes controlan los precios del producto final, que siempre son justos.

Hace diez años, en la Comunidad de Madrid había en torno a 100 ganaderías. En 2024, quedan 29 ganaderías. Esta drástica reducción se debe a múltiples factores.

Por una parte, no se está produciendo el relevo generacional de los ganaderos que se retiran. "Las nuevas generaciones no quieren trabajos 24/7, todos los días del año. Así que los hijos de los ganaderos no quieren seguir con un negocio tan sacrificado", señala Alvaro Peironcely, gerente de Leche Madriz.

Pero además, la situación del mercado, deja pocos márgenes a este negocio complejo. "Si no hay un proyecto como este de Leche Madriz, que aporte ilusión y contenga los mecanismos para que se pague un precio justo, el futuro del sector es incierto. En general, creo que se está menospreciando el sector de los lácteos. No somos conscientes del proceso necesario para su producción. La leche tiene mucho trabajo por detrás: producción, reciclaje, envasado, briks logística y almacenamiento… Esta es otra de las razones por las que ha surgido el proyecto, para conseguir que las ganaderías no se extingan en Madrid", sigue Peironcely.

Este problema no se circunscribe sólo a la leche. Ocurre lo mismo, en general, con todo el sector primario. En los últimos 40 años el PIB de este sector ha bajado de un 11% al 2.6%.

Las cuatro granjas que forman parte de Leche Madriz cumplen dos requisitos, todas tienen el certificado de Bienestar Animal y producen en la comunidad de Madrid. "No cerramos las puertas a ninguna ganadería que quiera sumarse al proyecto", añade el gerente.

El proyecto fue presentado hace unos días, de la mano de la Comunidad de Madrid. Y ahora, a finales de enero, llega a los lineales de los supermercados. Ya se pueden adquirir en Hiper Usera briks de leche entera. A primeros de febrero llegarán la semidesnatada y la desnatada.

Y en pocas semanas, la red se va a ampliar a otras grandes superficies.

En este primer momento de implantación, Leche Madriz produce leche entera UHT -leche que ha sido procesada a alta temperatura- "pero no nos cerramos en absoluto desarrollar la producción de leche fresca y yogures, de acuerdo con la forma en que evolucione el proyecto", añade el gerente.

Igualmente, tampoco descartan entrar en el canal HORECA (hoteles, restaurantes y cafeterías) con productos específicos para ello.

Por otra parte, las cuatro granjas tienen un elevado nivel de tecnificación. La de Griñón, por ejemplo, cuenta con tecnología de última generación para la recogida de leche, de manera que es un robot el que ordeña a la vaca, cuando siente la necesidad de ser ordeñada, una práctica que desestresa a los animales, y mejora la calidad del producto. Asimismo, son robots los que se encargan de limpiar los establos y recoger el estiércol para darle un nuevo uso.

Todas las vacas están monitorizadas con un collar, que mide diferentes parámetros relacionados con la salud de los animales: el recorrido diario que llevan a cabo, el número de deposiciones, alimentación o temperatura corporal. Esta tecnología favorece la productividad de las granjas, pero también el bienestar animal. "El trabajo ha cambiado mucho. El ganadero tiene que estar ahí, como siempre, pero ya no es un trabajo como el de antes", señala el gerente de Leche Madriz.

Los números

En la actualidad, y sumando toda su capacidad, Leche Madriz cuenta con más de 2.200 vacas (1.100 de ordeño) y una capacidad de producción de leche de 35.000 litros diarios, un 23% de la leche que se produce en Madrid, dando empleo a más de 25 personas. No toda esta producción se deriva actualmente a través de la marca Leche Madriz, "pero sí es nuestra intención incrementarla cada vez más, a medida que avance el proyecto", termina Peironcely.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/227808-leche-madriz-nace-la-leche-mas-chula-.htm