

Salvador Calvet (ICTA): “La ganadería de leche tiene impactos positivos en el medio ambiente que la sociedad debería conocer”

Preservar ecosistemas con gran capacidad de captura de carbono, prevenir incendios, fijar población al territorio o ayudar a modular el ciclo del agua... La ganadería aporta grandes beneficios para el conjunto de la sociedad, argumenta el director del ICTA, Salvador Calvet

Calidad, trazabilidad, bienestar animal, seguridad alimentaria y el compromiso ambiental, junto a los aspectos nutritivos y saludables, son puntos fuertes del modelo de producción lácteo europeo. Son sólo algunos valores que comunica la campaña europea “Cuenta con los productos lácteos europeos” impulsada por la Organización Interprofesional Láctea (InLac)

Madrid, oct 2023.- ¿Conoce la población urbana cuáles son los principales impactos positivos que puede tener la ganadería sobre el medio ambiente y el entorno? Conscientes de que, con relativa frecuencia, existe amplio desconocimiento sobre esta actividad económica vinculada al medio rural, algunos expertos consideran que “hay que potenciar y poner en valor” todas esas contribuciones positivas ante la opinión pública. Así lo explica el doctor ingeniero agrónomo y director del ICTA (*Instituto de Ciencia y Tecnología Animal de la Universitat Politècnica de Valencia*), **Salvador Calvet**, quien a su vez es miembro del **Comité de Sostenibilidad Láctea**, órgano científico asesor de la campaña “[Cuenta con los productos lácteos europeos](#)” impulsada por la interprofesional [InLac](#) con apoyo de la UE.



Según subraya el investigador, la actividad ganadera tiene mayores beneficios cuanto más integrada esté en el entorno. Recuerda que las producciones extensivas aprovechan bien los recursos disponibles como los pastos, utilizando generalmente animales rumiantes como vacas, ovejas y cabras que son capaces de aprovecharlos. “Y lo hacen integrándose en el ciclo natural de los nutrientes, mimetizando el nicho ecológico que tendrían otros animales en su lugar”, especifica el ingeniero agrónomo. “Es por ello, que sus emisiones son reducidas. Si estos aprovechamientos están correctamente gestionados, contribuyen a preservar ecosistemas de alto valor ecológico, moldeados durante siglos a través de la acción humana. Es lo que conocemos hoy como **servicios ecosistémicos**”, comenta.

A modo de ejemplo, “la ganadería permite en muchos casos reducir el consumo de materias primas convirtiendo biomasa en alimentos, ayudando a reducir el riesgo de incendios a través del aprovechamiento de ese material vegetal; los animales forman parte de ecosistemas de pastizales o agroforestales, con gran capacidad de captura de carbono; y esta actividad ayuda también a modular el ciclo del agua”. “Estos son beneficios que se generan en beneficio de toda la sociedad, difícilmente cuantificables económicamente, pero que tienen un gran valor”, argumenta **Calvet**.

¿Y qué ocurre con otro tipo de ganaderías de leche? En opinión del doctor ingeniero agrónomo, este tipo de ganaderías han priorizado la eficiencia y viabilidad económica en las últimas décadas, pero esto puede y debe ser compatible con ofrecer amplios beneficios ambientales. Así, existe un gran número de ganaderías de vacuno de leche que tienen actualmente un elevado grado de integración en su entorno, utilizando subproductos y cultivos de proximidad, al tiempo que la actividad consigue retornar el estiércol como fuente fertilizante para los cultivos y carbono para el suelo. “Es una necesidad para estas ganaderías potenciar sus impactos ambientales positivos, reto que se está empezando a acometer”, reconoce este experto de referencia.



Calvet ha destacado, en suma, que la ganadería contribuye a **generar riqueza y fijar población** en el entorno rural, pero lanza un mensaje: “No podemos pretender reproducir en el mundo rural un modelo urbano de generación de riqueza, que abandonaría el cuidado de su entorno. Como tampoco podemos renunciar a que la población rural tenga un nivel de servicios comparable a zonas urbanas, pues es esencial para el mantenimiento de esa población”.

A juicio del investigador, para que esta fijación de población tenga beneficios ambientales, es necesario que las actividades preserven los ecosistemas en los que se ubican. Aunque, para conseguirlo -concluye **Salvador Calvet**- “tal vez hay que cambiar un poco la forma de pensar”.

“Cuenta con los productos lácteos europeos”

Calidad, trazabilidad, bienestar animal, seguridad alimentaria y el compromiso ambiental, junto a los aspectos nutritivos y saludables, son puntos fuertes del modelo de producción lácteo europeo. Son sólo algunos valores que comunica la campaña europea “[Cuenta con los productos lácteos europeos](#)” impulsada por la [Organización Interprofesional Láctea \(InLac\)](#). La iniciativa europea trata, en consecuencia, de informar desde una perspectiva científica de todos los aspectos positivos que hay detrás del sector lácteo, tanto en el plano medioambiental como en el nutricional.



Consumir tres lácteos al día: una opción saludable

Los valores nutricionales de los lácteos suman atractivo para defender su consumo, en el marco de una dieta equilibrada, como la mediterránea. Los lácteos aportan proteínas e hidratos de carbono, fundamentalmente en forma de lactosa, además de calcio, potasio, fósforo, zinc y otros minerales, así como vitamina B12 y A.

De hecho, “tres lácteos al día” (leche, queso y yogur) es la media recomendada por la Fundación Española de la Nutrición (FEN) y por las guías nacionales e internacionales de referencia. Una dieta equilibrada incluye 2-3 raciones de lácteos al día en niños y adultos y 3-4 si hablamos de ciertas etapas y colectivos con necesidades adicionales, como durante la adolescencia, en mujeres embarazadas o durante el periodo de lactancia, en la edad avanzada y en el caso de los deportistas.

Una ración de leche equivale a 200-250 mililitros (una taza o vaso) y la ración de yogur se sitúa en los 250 gramos (2 yogures). Mientras tanto, la porción de queso semicurado o curado recomendada ronda los 30 gramos y, la de queso fresco llega hasta los 60 gramos al día.

