



Good food, Good life

Nota de prensa

Esplugues de Ll. (Barcelona), 10 de Junio, 2021

Certificados por sus buenas prácticas agrícolas

Las papillas infantiles de Nestlé, ahora con cereales de cultivo sostenible

- La materia prima utilizada proviene de más de 160 agricultores que priorizan los cultivos de cereales de secano.
- Los campos con los que trabaja la Compañía están situados, principalmente, en Andalucía, Castilla León y Extremadura, entre otras comunidades, y la mayoría de ellos se encuentran a una distancia media de unos 50 kilómetros de los molinos donde los cereales se transforman en harina.
- Estas papillas de cereales para bebés se producen en la fábrica cántabra de Nestlé.

Nestlé continúa comprometida con el cuidado y la alimentación de los bebés, a la vez que sigue apostando por una agricultura sostenible, a través del cuidado de los campos de cultivo de donde obtiene la materia prima. Por ello, las papillas de Nestlé¹ ya cuentan con cereales de cultivo sostenible.

La Compañía colabora con más de 160 agricultores locales con los que trabaja en España -y que cuentan con una gran tradición familiar agrícola-, para fomentar este tipo de cultivo respetuoso con el medio ambiente. Así, protege la fertilidad natural de la tierra, alternando el cultivo de cereales con el de legumbres como lentejas, garbanzos o guisantes. Con esta técnica, se consigue aprovechar mejor los nutrientes y se mantiene el equilibrio natural del suelo.

En este afán por llevar a cabo buenas prácticas agrícolas, también se han seleccionado los campos para mantener una mejor fertilidad y retención de agua y se ha evitado la erosión de la tierra manteniendo su cobertura vegetal el máximo tiempo posible con el objetivo de reducir el incremento de emisiones de CO₂ a la atmósfera.

Los cereales que se priorizan en el cultivo para la elaboración de las papillas infantiles son de secano, como es el caso del trigo o la avena, que se caracterizan por necesitar solo agua de lluvia. Además, de esta manera se consigue un ahorro de energía, al no tener que construir un sistema de regadío para los campos.

Estos cultivos cuentan con las certificaciones de [Global GAP, Farm Sustainability Assessment](#) y de Producción Integrada que garantizan las buenas prácticas agrícolas, compatibles con la protección y la mejora del medioambiente, los recursos naturales, la diversidad genética y la conservación del suelo y del paisaje.

Además, Nestlé cultiva estos cereales en campos ubicados, principalmente, en Andalucía, Castilla y León y Extremadura, entre otras comunidades. La mayoría de ellos están situados a una distancia media de unos 50 kilómetros de los molinos en donde se transforman en harina para las papillas.

En definitiva, los cereales de Nestlé son seleccionados de forma cuidadosa desde su siembra hasta su cosecha, controlando durante todo su ciclo las prácticas agrícolas y el entorno de cultivo.

Modelo de sostenibilidad

Estas papillas de cereales Nestlé para bebés¹, que cuentan con cereales de cultivo sostenible, se producen en la fábrica que la Compañía tiene en La Penilla de Cayón (Cantabria). Dicha factoría representa también un modelo de sostenibilidad.

Así, este centro de producción ha disminuido en más de un 83% el uso de agua, en más de un 16% el consumo de energía y en casi un 8% las emisiones en kilogramos de CO₂ por tonelada producida en el periodo comprendido entre 2011 y 2020. Esta fábrica también se considera “cero residuos a vertedero”, al minimizar la generación de los mismos y fomentar su reutilización, reciclaje o valorización.

Además, recientemente ha iniciado la construcción en sus instalaciones de una [caldera de biomasa](#), que se prevé que entre en funcionamiento en el primer semestre de 2022, y que generará cerca de 12.500 toneladas de vapor al año. Asimismo, toda la energía eléctrica que se compra en esta factoría proviene de fuentes renovables.

Más información:

[Vídeo: Papillas de cereales para bebés](#)

¹ No está incluida la variedad sin gluten ni la gama “Selección de la Naturaleza”.

Acerca de Nestlé

Nestlé está presente en 186 países de todo el mundo y cuenta con 273.000 empleados, firmemente comprometidos con el propósito de desarrollar todo el poder de la alimentación para mejorar la calidad de vida, hoy y para las futuras generaciones. Su oferta de productos y servicios cubre las necesidades nutricionales de las personas y de sus mascotas en todas las etapas de la vida.

En España, Nestlé instaló su primera fábrica en La Penilla de Cayón (Cantabria) en 1905. En la actualidad, cuenta con 10 centros de producción distribuidos en 5 Comunidades Autónomas. El 57% del total de la producción española se destina a la exportación, principalmente a países de Europa.

Con una facturación de 2.050 millones de euros y una plantilla media de 3.940 personas en 2020, Nestlé lidera el mercado alimentario español con una amplia gama de productos: alimentos infantiles, lácteos, chocolates, cafés y bebidas a base de cereales, culinarios, cereales para el desayuno, aguas minerales, especialidades de nutrición clínica y alimentos para mascotas. Más datos clave en [Nestlé en España](#).