
EN 2018

Nestlé se provee de cerca de 180 millones de litros de leche fresca de ganaderos de la cornisa cantábrica

- Unas 300 explotaciones ubicadas en un radio medio de 50 kilómetros alrededor de las fábricas de La Penilla de Cayón (Cantabria), Pontecesures (Pontevedra) y Sebares (Asturias) proporcionan esta materia prima a estos centros de producción.
- La Compañía contará con todas sus granjas certificadas en buenas prácticas de bienestar animal y medio ambiente a finales de año.

Esplugues de Llobregat, 13 de noviembre de 2018.— Las fábricas de Nestlé ubicadas en la cornisa cantábrica se habrán provisto durante este año de unos 180 millones de litros de leche fresca que han servido como materia prima en las líneas de producción de los centros ubicados en La Penilla de Cayón (Cantabria), Pontecesures (Pontevedra) y Sebares (Asturias).

Para ello, la Compañía cuenta con cerca de 300 ganaderos ubicados en un radio medio de 50 kilómetros alrededor de las factorías. De esta manera, Nestlé fomenta la leche de proximidad, proporcionando “una materia prima más fresca y más respetuosa con el medio ambiente ya que cuenta, además, con una baja huella de carbono en el transporte al tener que realizar recorridos cortos”, ha afirmado Javier Gómez Iruretagoyena, responsable de Aprovisionamiento Lácteo de Nestlé España.

Granjas certificadas

Las fábricas de Nestlé ubicadas en la cornisa cantábrica han contribuido también al desarrollo de las explotaciones ganaderas de la zona. A finales de este año, se prevé que todas las granjas que colaboran con la Compañía estén certificadas teniendo en cuenta la “Guía de prácticas correctas para ganaderías de vacuno de la leche INLAC”. AENOR y CERTICAR auditan estas certificaciones cada año.

Asimismo, Nestlé también tiene en cuenta los requisitos establecidos por la [World Animal Protection](#) a la hora de certificar estas explotaciones. Para ello, se analizan aspectos como la trazabilidad de la leche, la alimentación, el bienestar animal, la calidad de la materia prima, la sanidad o las medidas medioambientales desarrolladas por la granja, entre otras. Mediante este programa de certificación, Nestlé asegura la calidad de sus productos.

Además, en relación al bienestar animal, la Compañía potencia las denominadas “5 libertades” reconocidas por la [Organización Mundial de Sanidad Animal \(OIE\)](#), centradas en que los animales se sientan “libres de hambre, sed y desnutrición; libres de miedos y angustias; libres de incomodidades físicas o térmicas; libres de dolor, lesiones o enfermedades y libres para expresar las pautas propias de comportamiento”, ha destacado Gómez Iruretagoyena.

Una vez más, Nestlé se compromete con la sociedad al ayudar a desarrollar comunidades más prósperas y fuertes con el propósito de mejorar la calidad de vida de las personas y contribuir a un futuro más saludable. De esta manera, la proximidad entre los centros fabriles y los ganaderos facilita que las granjas reciban la ayuda del equipo de asesores agropecuarios de la empresa.

Un total de 8 asesores – 4 en la fábrica de Pontecesures, 2 en la de La Penilla y 2 en la de Sebares, - les aconsejan de forma continuada con las mejores prácticas a desarrollar en el campo con el objetivo de obtener una leche de mayor calidad, ser más competitivos y mantener a los animales de forma saludable y confortable, proporcionándoles cuidados veterinarios, alimenticios y de salud. *“Esta relación directa de los ganaderos con los asesores de Nestlé nos garantiza saber no sólo de dónde viene la leche que recibimos en fábrica sino también conocer cómo se ha producido”*, ha concluido el responsable de Aprovisionamiento Lácteo de Nestlé España.

Leche condensada, bombones o leches infantiles

La leche fresca gallega, cántabra o asturiana recogida por Nestlé es la base para la producción de aquellos productos que necesitan esta materia prima y que se fabrican en los centros de Pontecesures, La Penilla de Cayón o Sebares. La fábrica gallega produce tanto leche condensada como leche evaporada, dulce de leche o cocido de leche. Por su parte, la planta cántabra se dedica a la producción de chocolates y productos de confitería, cacao soluble, papillas infantiles y leche en polvo. Por último, la factoría asturiana produce leches y tarritos infantiles.

Acerca de Nestlé

Nestlé está presente en 189 países de todo el mundo con más de 2.000 marcas y cuenta con 323.000 empleados, firmemente comprometidos con el propósito de Nestlé de mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. 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 53% del total de la producción española se destina a la exportación, principalmente a países de Europa.

Con una facturación de 1.928 millones de euros y una plantilla media de 4.450 personas en 2017, 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.