

La vaca

Habrán pocos lugares en el mundo en donde no haya vacas domesticadas. Hace 8.000 años se empezó en el Sudoeste de Asia y en la India su domesticación por el ser humano, y desde allí y desde entonces se ha extendido en todo el mundo. Antes, unos 2.000 años, se domesticaron el cerdo, la cabra y la oveja. Según Jared Diamond (1), la domesticación implica la transformación del animal salvaje en algo más útil al ser humano. Para ello se llevaron a cabo dos procesos, hasta hace poco complementarios, uno fue la selección genética – el hombre elige los animales más útiles de cada especie -, y el otro la alimentación – el hombre cultiva especies vegetales y elige los ingredientes para nutrir al animal, según los objetivos productivos-. Ante esos procesos la especie animal responde evolutivamente, adaptándose y complementando la acción humana.

La vaca, dada su conformación, fue una especie fácil de domesticar. En general, no es nerviosa ni rápida para la huida en caso de amenaza. Es gregaria, va en manada, y mantiene un sentido jerárquico, que ha cedido a su cuidador, facilitando su domesticación – reproducción y alimentación supervisadas por el hombre -. Si observamos una manada de vacas pastando en las montañas, en la época de calor, veremos que cada individuo conoce su rango en el conjunto, respetando un orden para pastar – posición en el prado – para beber en los abrevaderos y, sobre todo, para elegir el lugar de sesteo, en el cual las de más jerarquía ocupan los lugares más aireados. Cada año la manada elige el mismo lugar de sesteo, donde rumian, en las montañas, y el hombre, el pastor, lo debe respetar y sólo cambiar el abrevadero y los puntos en donde colocará la sal y otros minerales que lamerán cada cierto tiempo, para asegurar, con el cambio, una buena rotación en la hierba a pastar.

Reconocer la jerarquía tiene sus ventajas, sería como reconocer un espacio de convivencia, de respeto. Las más jóvenes aprenden a elegir las especies vegetales de mayor interés nutritivo, y a rechazar las nocivas. Un grupo de vacas al llegar a los prados de alta montaña, por primera vez en la temporada, organizadas jerárquicamente, dan un primer paseo de reconocimiento de los prados, pasando de prisa y pastando muy por encima la masa vegetal, recortándola, de tal manera que, al cabo de unas semanas, regresan y encuentran más hojas que tallos. En el llano, en los días de primavera, para obtener un kg de materia seca (aproximadamente 6 kg de hierba) se necesita un ciclo de 40 días, y en la montaña con 20 días se completa el ciclo. Las vacas lo saben y el hombre observador lo aprende. Esta sería la más o menos placentera vida de la vaca de cría, también domesticada, en la montaña.

Cuando decimos que las vacas transfieren la máxima jerarquía al hombre es porque se sienten así protegidas. Con algunas excepciones. Los que hemos trabajado en extensión agraria – disciplina que merecería algún comentario por sí misma - al entrar en una explotación o granja de vacas, por el carácter del ganadero sabremos el comportamiento de las vacas y al revés. Si el ganadero no está en el momento de la visita, lo que hacemos es observar las vacas, si no se espantan, si nos observan y se acercan a nosotros querrá decir que el cuidador es respetuoso con el bienestar de las mismas. Luego, con la llegada del ganadero, tendremos una charla

fructífera, aprenderemos y, a lo mejor, podremos poner las bases para la innovación, si así fuera necesario.

El agricultor, el ganadero, es el eslabón entre las necesidades de la sociedad y la vida domesticada de sus animales. La realidad, como ya sabemos, no funciona de manera tan sencilla. La transmisión de las necesidades y su satisfacción con los productos generados sufren condicionantes especulativos, financieros y de todo tipo – aspecto que requiere, también, de un análisis profundo y específico.

En este escrito lo que pretendemos es presentar al lector la vida de una vaca domesticada en nuestra área. Y más concretamente la de una vaca lechera. Y, ya puestos, la vida de la más común de las lecheras, la de manchas blancas y negras, la otrora llamada *frisona* y ahora *holstein*. La que ya no pasta, salvo en alguna explotación del Pirineo y en la mayoría de las de Menorca.

La sociedad, a través del ganadero, fija el objetivo de producción, y según sea éste así será la vida de la vaca. Para algunos autores domesticar es vivir en cautividad. Efectivamente, no todas las vacas gozan de la misma suerte de tener un cuidador preparado. En general, cuando el sentido común, aprendido del contacto con la naturaleza, deja paso al productivismo, se está ya en la frontera del maltrato animal, y afloran, para paliarlo, desde la Comisión Europea, complejas leyes sobre el bienestar animal, difíciles de cumplir.

La vida de una vaca en una explotación lechera se puede resumir de la siguiente manera, sin entrar en detalles. La ternera al nacer pesa unos 45 kg, al poco tiempo se tiene en pie y busca, después de ser lamida por su madre, los pezones para mamar. No más de 3 o 4 días estará con la madre, mamando la primera leche, el llamado calostro, imprescindible por sus propiedades inmunológicas. Si esta ternera es una de las elegidas para, en su día, reponer o substituir a su madre en el proceso productivo, se alojará en la misma explotación en un compartimento alejado de la madre, junto con otras terneras con el mismo destino. Si fuera un ternero o una ternera no destinada a la reposición, emprendería el camino hacia las granjas de engorde, para el consumo posterior en carne, una vez engordada. Justo al nacer la administración le adjudica su documento identificativo, que será insertado en sus orejas.

Hasta la octava semana consumirá leche natural o de reemplazo, que se irá complementando a partir de la tercera semana con forraje de buena calidad. Este sería el periodo de amamantamiento (en el que el hombre ha suplantado a la vaca). Conviene aquí hacer un apunte sobre la que es su característica principal. El ternero o ternera en su proceso digestivo funciona como si fuera un monogástrico, y para qué alcance su condición de rumiante se le introducen en su ración los forrajes. En los pastos, que hemos comentado anteriormente, éste sería un proceso natural.

La vaca pertenece al género *bos*, como los bisontes, los búfalos, todos ellos de la subfamilia de bovinos, como las gacelas, las cabras, las ovejas, y son todos rumiantes.

Un rumiante aprovecha pastos secos, debido a la fisiología de su aparato digestivo, un estómago con cuatro compartimentos, uno de los cuales – rumen - contiene millones de bacterias y protozoos capaces de aprovechar las paredes celulares de las plantas - la celulosa,

principalmente – y, a través de la fermentación en el seno del rumen, irá transformando en azúcar. Aspecto que le confiere un puesto no competitivo con otros animales, incluida la especie humana.

El ser humano, como la mayoría de animales no rumiantes, en su alimentación sigue los siguientes procesos: ingestión, digestión y metabolismo. El rumiante, entre la ingestión y la digestión incorpora la fermentación, que se produce en el rumen, compartimento de volumen entre 130 y 180 litros en una vaca adulta. Es importante saber, cómo dice Van Soest (2), que el 50% de la energía fotosintética depositada en el cultivo del cereal, por ejemplo, aprovechado por su grano, lo está en la paja, la cual no es aprovechada por el hombre, pero sí por el rumiante, que la transformará en leche. Hasta mediados del siglo XX el rumiante no había competido, por razones alimenticias, ni con el ser humano ni con otros animales. Su entrada en el proceso productivista hizo que esto cambiara, y, entre otras cosas, las vacas comieran más granos y derivados y sufrieran las enfermedades metabólicas, que en un principio se llamaron enfermedades de la producción, de manera muy consecuente con su origen (3).

Sigamos con la vida de la vaca lechera domesticada. A partir de las 8 semanas, después del destete, la ternera, en su camino para ser vaca lechera, empieza la alimentación en grupo, con forrajes y complementación de concentrados. Alrededor de los 15 meses de vida la ternera, que pasará a llamarse novilla, se insemina artificialmente, y si queda preñada su gestación será de 9 meses y 10 días, aproximadamente. Todo, por tanto, está programado para que su primer parto tenga lugar a los dos años de vida. En este momento la vaca ya pesará 600 kg. Cuando pare entrará en la denominación de vaca de primera lactación. Al cabo de 5 o 6 días después del parto empieza su vida productiva como vaca lechera. Durante diez meses el ganadero recogerá la leche que mañana y tarde vaya segregando la vaca. Para ello se organiza el ordeño mecánico. A primera hora de la mañana se ordeñan (limpieza y masaje de la ubre, para provocar la salida de la leche, colocación de pezoneras, ordeño, propiamente dicho, que durará unos ocho minutos, a continuación se retiran las pezoneras y la vaca queda libre). La máquina de ordeñar imita la secuencia de succión y masaje de los pezones por parte del ternero. Este proceso de ordeño de la mañana dura, por término medio, en una explotación de nuestro entorno, entre una hora y media y dos. Al cabo de 12 horas, ya al atardecer, se repite el ordeño. Si hablamos de la vaca conviene hablar del agricultor o ganadero, ya que sólo en la labor de ordeño dedica 4 horas diarias durante 365 días al año. Si el tiempo de trabajo oficial, reglado, es de 1.980 horas al año, en ordeñar se consumen ya 1.460 horas. Esta ha sido, sin duda, una de las causas del abandono de pequeñas explotaciones en favor de las de mayor tamaño. Vamos, irremediablemente, hacia pocas explotaciones con muchas vacas.

Después del ordeño de la mañana las vacas se dirigen al comedero, en donde se habrá depositado la ración alimenticia del día (en algunas explotaciones se distribuye en dos tandas). Una vaca consume, aproximadamente, entre 20 y 24 kg de materia seca y bebe entre 80 y 90 litros de agua. Esta materia seca está compuesta por forrajes y granos y derivados. Para hacernos una idea de la cantidad de comida, si una vaca lechera pastase hierba verde, llegaría a consumir más de 120 kg al día. Las vacas dedican más de 4 horas a comer. Depende del tiempo que se les dé. Si tienen poco tiempo comen más deprisa. En cambio, para rumiar, ellas controlan el tiempo, que puede ser de 8 a 10 horas al día (4). Es un mecanismo de su naturaleza, de cuando eran objeto de ataques de depredadores, de los cuales se defendían

comiendo muy deprisa, acumulando el forraje en el rumen, de ahí su gran capacidad, y a continuación buscaban un refugio en donde entraban en estado de nirvana, rumiando y rumiando. Gracias a esta rumia pueden consumir forrajes que para otros animales serían totalmente indigestibles.

Este proceso de rumia y, a la vez, de descanso, las vacas, en las estabulaciones de nuestro entorno, lo realizan de pie o tumbadas en unos cubículos diseñados para su confort, o sobre cama de paja y estiércol. Así pasan su vida. En plena lactación, a los tres meses del parto, se la volverá a inseminar para continuar su ciclo productivo, nueve meses más tarde.

En el año 1985 visitamos una explotación en el Maresme para ver una vaca de alta producción que habían comprado en Italia. Decían que durante una lactación completa, de 10 meses, producía 5.000 litros de leche, o sea 16 litros al día. Hoy sería una vaca del montón. Las de alta producción están en más de 10.000 litros por lactación, o sea 32 litros o más al día, y la media productiva ronda los 8.000 litros.

En una explotación del Pirineo, con pocas vacas lecheras, las hay con más de 9 partos en sus 12 años de vida, pero esto no es lo usual. Ahora las vacas se desechan, como media, a los 2 o 3 partos, porque o no quedan preñadas o no producen lo esperado. La vaca desechada para producir leche, puede ir a engorde, ya que se trata de un animal relativamente joven, y, de ella, entre otras piezas, salen los filetes de *buey*, en general muy sabrosos.

En este proceso productivo se generan estiércol y gases. Cuando la vaca realiza la rumia, eructa metano, dióxido de carbono y otros gases, dependiendo de la composición y la cantidad de la ración, entre 28 y 47 litros por hora de rumia (4). Este es un tema comprometido, pero si en las explotaciones, de manera individual y colectivamente para un área determinada, se cumplen las leyes de vasos comunicantes lo ganado superará estos inconvenientes. Aunque no siempre es así.

Aquellos 8.000 litros al año que produce la vaca si se destinaran a elaborar queso se obtendrían 696 kg de queso seco o 1.143 de queso tierno, cantidades que dan para el consumo de veinte personas al año. Además, si se utiliza el suero que queda de la elaboración del queso se obtiene el requesón. Si el sistema de producción de leche y el de elaboración de productos derivados, como queso, mantequilla, requesón y suero, entre otros, se llevan a cabo dentro de un proceso de calidad, los beneficios serán superiores a los desperdicios.

El agricultor

En un sentido amplio del término, es la persona encargada o la responsable de la actividad de una explotación. Sobre el trabajo, sobre la vida en general del agricultor se ha escrito mucho. Pasando por descripciones muy edulcoradas y paternalistas hasta las más rudas y recalcitrantes. En nuestros días, si bien se mantienen algunas facetas de las definiciones que ha hecho el ciudadano que se ha acercado a su entorno, lo mejor será que convengamos en decir que el agricultor es una persona corriente como lo es aquella que se dedica a otro oficio o profesión. Como decía John Berger, hace ya más de diez años, la liquidación del mundo del agricultor es un fenómeno social y económico a escala mundial, y, él lo consideraba un acto suicida global. Si alguna vez ha existido un mundo idílico del agricultor, como el que Virgilio

describía *O fortunatos nimium sua si bona norint, Agricolas!* (demasiado felices, los agricultores, si conocieran su felicidad), hoy no existe como tal. Habrá agricultores felices, otros no tanto y otros totalmente desafortunados e infelices. Como en toda actividad. En algunos lugares del mundo, en los cuales no hayan llegado las multinacionales, podremos encontrar al agricultor que, en sus innumerables tareas y vivencias, debe saber de todo sin ser especialista, y que basa sus quehaceres en los ciclos vitales: planta, animal y tierra. En el mundo hay diferencias notables entre las zonas agrícolas, como la hay entre las ciudades y dentro de los barrios de éstas. En este artículo hablamos del agricultor de nuestro entorno. Nuestra visión es local. En nuestro caso seguimos utilizando esta denominación de agricultor para el titular de la explotación de vacas de leche. Esta persona dirige y realiza todas las actividades encaminadas a la producción de leche. Para ello debe planificar la producción o la compra de alimentos para las vacas, debe organizar la vida productiva de las vacas, procurándoles una alimentación adecuada a sus necesidades, con los cuidados que necesiten.

Si una explotación de vacas de leche dispone de superficie agrícola las actividades que requiere las podemos resumir en las siguientes. Cultivar la tierra para producir forrajes. Labores de recolección y almacenamiento de los forrajes (heno, ensilado). En algunos casos se puede incluir la producción de granos (maíz, cebada, avena, entre otros), aunque, generalmente, por la escasez de terreno agrícola se recurre a su compra en forma de pienso o derivados. Con estos forrajes y granos alimentará a las vacas (las que producen leche, las terneras que van para ser vacas, etc.). Ordeñar las vacas, mañana y tarde. Estos serían los principales apartados del trabajo del agricultor de una explotación de vacas de leche. Para que la explotación funcione se requiere de una planificación general y específica, seguida de una gestión de las diferentes facetas. Gestión de los cultivos, es decir, saber qué se necesita producir y en qué épocas del año, cómo producir, saber elegir la semillas, saber abonar, saber elegir el momento adecuado de la recolección, saber cómo conservar y almacenar los forrajes, y los granos y derivados comprados. Gestión del ganado, es decir, elegir aquellas vacas para la mejor descendencia, acorde con sus objetivos en la producción de leche, organizar la reproducción, de tal manera que se acerque al objetivo de que cada vaca, a partir de los dos años de vida, tenga un parto al año. Gestión de la salud de las vacas, programar aquellos cuidados que refuercen sus defensas. Gestión de la alimentación, es decir racionar diariamente la dieta de las vacas en lactación, de las que no producen y la de las terneras.

Para cualquiera de las actividades reseñadas se requiere preparación y tiempo. Para que nos hagamos una idea de la dificultad, sólo decir que la alimentación adecuada de una vaca de leche abarca la siguiente secuencia de etapas: formular la ración (conocer las necesidades en nutrientes, elegir los ingredientes y calcular la dieta al mínimo coste), preparar y mezclar todos los ingredientes seleccionados según las cantidades calculadas, distribuir en el comedero la ración y mantener en óptimo estado de limpieza el área de alimentación. La gestión económica de todos los factores de producción, de manera individual y en conjunto, es la base de que todo el engranaje funcione. La habilidad en las decisiones determinará el resultado económico. Estar al frente de una explotación de vacas de leche es una tarea compleja e imposible de ejecutar por una sola persona, con independencia del número de vacas y de la extensión de su terreno agrícola. Por eso siempre se ha hablado del trabajo familiar en los ámbitos agrícolas. Hoy en el campo, igual que en la ciudad, la familia, como fuerza común de trabajo, ya ha dejado de funcionar. La persona que trabaja al frente de una explotación debe

gestionar su tiempo, y si contamos las horas que se deben dedicar a las tareas mencionadas, de manera muy resumida, la suma sobrepasaría las 24 horas diarias. Y, en este caso, no se trata de ser más o menos trabajador. Hay actividades ineludibles que deben realizarse con o sin ganas de hacerlas. Es una cadena productiva sin relevos. En el año 1992 había en activo 4.329 explotaciones de vacas lecheras y ahora apenas hay 700. No obstante, se produce similar cantidad de leche. Explotaciones con más vacas. La explotación de vacas deja de ser familiar, al menos en su tendencia. En los años 90 nos preguntábamos ¿qué era mejor, para una zona agrícola como Catalunya, tener 1.000 explotaciones de 100 vacas o sólo 100 de 1.000? En vano hicimos llegar los razonamientos a instancias superiores de que era mejor la primera opción. Incluso en el sector productor recibimos afectos. Íbamos contra corriente. El proceso ha sido lógico. No tanto el tipo de trabajo como la dependencia que implica, ha sido, quizá el factor principal para abandonar o cerrar o redimensionar una explotación. Sin cooperativismo activo nadie puede mantenerse en una explotación de 50 vacas. El entorno ha sido, también, clave. No es lo mismo una explotación de 50 vacas en la Bretaña francesa que aquí. Allí no hay fuerzas centrífugas hacia la ciudad ni hacia el turismo, al menos de la magnitud que aquí, y, además, la función pública es menos burócrata y las cooperativas y sindicatos agrícolas se ocupan más de sus miembros que de su organización. No es cuestión de vocación. No se puede ligar a un joven de 18 años al ordeño diario sin otro atractivo que la preservación del patrimonio de 50 vacas. Aunque, también es cierto, muchos quisieran para sí y los suyos semejante hacienda. Por eso creo que hay que analizar tu entorno, sin entrar en análisis más globales, para ajustarnos a la realidad y comprender su evolución. Hay, había, muchas maneras de ayudar al agricultor para mantenerse en explotaciones de menos vacas. Todas se han desperdiciado. Formamos parte de un país depredador. Tuve la suerte de conocer a Pascual Carrión, ingeniero agrónomo, promotor, junto a otros, de la frustrada reforma agraria. Después de la guerra civil pasó por la cárcel y, al salir, se refugió en la Estación de Viticultura de Requena, impulsando numerosas cooperativas. En el año 1972 seguía transmitiendo los beneficios del cooperativismo. Lo que no he llegado a comprender es porqué en democracia sus ideas no han fructificado. No hay peor enemigo que la ignorancia revestida de mando en plaza. El hecho cierto es que ahora habrá que gestionar un sector lechero con pocas explotaciones y una elevada producción. Es evidente, por tanto, que el titular de una explotación de vacas de leche debe ser un gran generalista en sus conocimientos y un buen empresario en sus decisiones técnicas, económicas y sociales. Cuando escribo esta serie de artículos, me llega una definición, genérica y local, sobre el agricultor de Menorca. La hace un prestigioso ingeniero agrónomo, y está, como digo, referida al ámbito de la Isla, y la hizo en una clase dirigida a los jóvenes agricultores. Dice así: un agricultor es un señor que trabaja sólo, piensa mucho, hace lo que quiere, para desesperación de los agrónomos, y recolecta lo que puede.

La sociedad

Al igual que al hablar del agricultor dejábamos los clises, para convenir en que éste era otro miembro de la sociedad, con las mismas inquietudes y problemas que otro dedicado a otro oficio, ahora al hablar de la sociedad en cuanto consumidora de productos lácteos, lo haremos dejando aparte las características de estos productos, y lo analizamos como haríamos con cualquier otro producto. Hace ya mucho tiempo que pasó la época en que se hablaba de la Gota de Leche, si bien ahora se vuelve a la recogida de alimentos para paliar el hambre de los

desfavorecidos. Una vez más, la sociedad debe recurrir a las herramientas caritativas a falta de proyectos de redistribución de la riqueza. Lo que quería decir es que hace 40 o 50 años aquí la leche era sinónimo de crecimiento, de buena alimentación. Ahora la leche y sus derivados son otro producto más de consumo. Serán industriales, serán artesanales, con etiquetas de origen ecológico o no, pero en su conjunto es un producto que, mayoritariamente, se compra en un supermercado, sin apenas más información que la de sus etiquetas. Ha quedado en la sociedad, en la gente que compra, la idea de que la leche es necesaria, y en una sociedad de consumo no hay nada peor que el calificativo de necesario. Sólo nos interesará que aquello que es necesario sea al menor precio posible. La leche es, por tanto, un producto reclamo. Compró leche al menor precio y me queda dinero para otras cosas. Los franceses se deleitan con sus quesos y distinguen entre un gruyere industrial y uno artesanal. Todo se educa. Todo se transmite. Aquí, con mucha frecuencia, tanto el ganadero como el industrial, se quejan de que el precio de un litro de leche es menor que un litro de agua embotellada. No les falta razón, pero la pierden cuando creen que la culpa es del consumidor. Desde hace años, desde que se ensalzó el crecimiento económico en detrimento del desarrollo económico, se ha confundido, deliberadamente, el bienestar con el consumo y como no hay suficientes ingresos familiares para todo, lo que se hace es priorizar, y no siempre salen bien parados los productos necesarios. Educar al consumidor no es lo mismo que incitarle al consumo de un producto u otro. Para que el consumidor compre con criterio independiente de las propagandas, razonando sobre sus necesidades nutritivas, debe haber una educación en temas de nutrición, en temas de sabores, de gustos, de olores, entre otros, y esto no se hace con campañas para prevenir riesgos derivados de una alimentación desequilibrada, o con campañas para reducir el nivel de colesterol o promocionar una alimentación sana. La educación en temas de nutrición corresponde a las primeras edades, enseñar cómo se hace un producto, cómo se transforma, cómo se puede consumir, qué cualidades nutritivas tiene y qué relación hay con las cualidades organolépticas, cómo cambian sus cualidades con el transporte. A los niños se les debe enseñar dónde están las fuentes de placer en lo que comemos, y de cómo apreciarlas. Se trata de acercar la población infantil a los lugares de producción y de transformación, pero con criterios convincentes, de la mano de profesionales de la comunicación y del sector productor y transformador a visitar. No hay que olvidar que lo que vemos y lo que comemos, es el producto de la experiencia pasada y de las expectativas futuras. Se dirá que muchas escuelas o colegios hacen excursiones y visitan explotaciones agrícolas y ganaderas, o fábricas que transforman los productos del campo. Pero no es lo mismo visitar esas explotaciones o esas fábricas de una manera pasiva que hacerlo acompañados de algún profesional de la nutrición, que les ayude a preguntar, a cuestionar, a interesarse por todos los procesos de producción y transformación. También les debemos enseñar a ir a un supermercado, para que sepan por qué unos productos están más a la vista que otros, a saber lo que es un lineal de productos lácteos, por ejemplo, que aprendan a comparar entre diferentes supermercados, por qué unos no tienen marcas de la industria y sí marcas de su nombre, llamadas marcas blancas. A preguntarse por qué un litro de leche de una marca de distribución es más barato que uno de primera marca, ¿qué diferencias hay entre el contenido de una y otra? ¿O se debe al continente la diferencia de precio? ¿Por qué los productos lácteos, en general, están en la parte más interior del supermercado? Igual que no es lo mismo ir a un supermercado con el padre o con la madre que acompañado con alguien que le incite a ver, igualmente no es lo mismo visitar una explotación o una industria con el maestro que con un profesional del ramo.

En definitiva, los problemas del sector productor no los origina el consumidor, en todo caso los acrecienta, al igual que los problemas de la industria no son exclusivamente debidos a las grandes áreas y a los supermercados. Es cierto que las áreas de distribución deciden sobre los precios, sobre qué productos ofrecen, y lo hacen en función del público a quien se dirigen. Entre unos y otros se han creado estos supermercados en donde el precio rige sobre los productos, sobre la manera de colocarlos. No hay ningún tipo de contención. El supermercado es el mercado libre. No hay un empresario oculto que haga cálculos sobre el precio de un producto, es un complejo sistema de oferta y demanda, con fechas de caducidad, el que impone el precio. Yo ¿a quién me puedo dirigir en un supermercado para que me explique, por ejemplo, por qué el precio de un litro de leche no se corresponde ni con el coste de producción ni con el de la transformación?, o simplemente saber por qué el de una marca determinada es más caro que el mismo producto revestido de marca blanca, en el caso de que sepa yo que ambos se han fabricado en la misma industria de transformación. El cajero no tiene tiempo para contestar, el encargado ha salido, y el jefe, ¿quién es el jefe? El ministro de Agricultura, recién estrenado el cargo, hará su presentación sobre el programa de la legislatura, y dirá que se van a crear mesas de concertación, en las que por primera vez estarán sentados los productores del campo, los industriales de la transformación de productos, las grandes áreas de distribución y las organizaciones de consumo. Pero si nadie sabe quién son los jefes de la distribución ¿cómo se van a reunir? Les pasa lo mismo que a los mandatarios de la UE cuando dicen que se van a reunir con las multinacionales. En este y en el otro caso, los gobiernos, ante su impotencia, recurren a la creación de comisiones de expertos, comisiones en las que por cada experto independiente nueve dependerán de las multinacionales, directa o indirectamente.

Con esto quiero decir que todo responde a un sistema económico difícil o imposible de controlar. La perversidad del sistema llega hasta el punto de poder prescindir del agricultor, tal y como lo entendíamos hace unos años. Todo puede comprarse. Hay resistencias al panorama de la oferta y demanda de productos agrícolas y ganaderos, creando mercados a la antigua usanza, o mercados más modernos con productos de trazabilidad comprobada. No obstante, el grueso del mercado está en las áreas de distribución y supermercados. Si la sociedad es incapaz de darse un sistema de educación universal, libre e independiente, y sólo me refiero a la educación en temas de nutrición, estos esfuerzos en productos ecológicos serán absorbidos por el mercado libre, como en los años 60 lo fueron los pantalones tejanos, que hoy se venden, y se ¡compran! con rotos y descoloridos. Las revoluciones, como elementos positivos de cambio, sólo se pueden dar con personas educadas en el conocimiento.

- 1.- Diamond J. 2006. Armas, gérmenes y acero. Breve historia de la humanidad en los últimos trece mil años. Ed. DEBATE.
- 2.- Van Soest PJ. 1982. Nutritional ecology of the ruminant. OB Books Inc. Corvallis. Reedición, 1994.
- 3.- Payne JM. 1983. **Maladies métaboliques des ruminants domestiques**. Editions du Point Vétérinaire, París.
- 4.- Hutjens M. 2008. Feeding Guide. Ed Hoards Sons Company. USA.