

- [Inicio](#)
- [Noticias](#)
- [Precios](#)
- [Mercado](#)
- [Administración](#)
- [Producción](#)
- [Industria](#)
- [Veterinaria](#)
- [Empresa](#)
- [Salud y consumo](#)
- [Legislación](#)
 - [España](#)
 - [UE](#)

Usted está en:

Casa Grande de Xanceda, la granja familiar que pone nombre a los yogures y leche ecológicos

2 Febrero, 2011, Sylvia Resa



En las montañas de A Coruña una casona del siglo XVIII da nombre a una de las granjas líderes en producción y transformación de leche y derivados lácteos ecológicos: Casa Grande de Xanceda.

Una empresa familiar de tercera generación, que fue fundada por Fernández-Armesto en la década de los 60 del siglo pasado con 30 hectáreas de pastos y 20 vacas frisonas, importadas desde Canadá. Hoy el activo de Casa Grande (CGX) se sostiene en 200 hectáreas de pastos y 400 cabezas de ganado. Y todo ello, ecológico.

La integración vertical del negocio, de forma que son agricultores, ganaderos, industriales y distribuidores, les permite controlar la trazabilidad de su producción, que hoy por hoy se reparte en un porcentaje del 70%-30% respectivamente para la leche líquida ecológica que entregan a la industria y para las tres referencias de yogures

cremosos ecológicos. De estos últimos Casa Grande pone en el mercado un millón de unidades anualmente.

“Ese 30 por ciento con marca propia de la casa irá subiendo”, dice Cristina Fernández-Armesto, propietaria y cosocia de CGX; “porque ello nos convierte en menos dependientes con respecto a la industria láctea” La leche de producción ecológica de Casa Grande la entregan a Lactalis, compañía que la recoge cada dos días, la uperiza, envasa y comercializa bajo la enseña Lactel Ecológica.

La entrada en este tipo de producción fue en 2005, al obtener la certificación del Consejo Regulador de Agricultura Ecológica de Galicia (Craega) para la elaboración de yogur cremoso, aunque ya desde seis años antes era una de las pocas granjas certificadas para la producción de leche líquida ecológica.

“Éramos ecológicos sin estar certificados”, dice Cristina Fernández-Armesto; “pues lo éramos por mentalidad y sólo nos faltaba el reconocimiento en papel” La propietaria de CGX explica que su producción no ha sido nunca en intensivo, no han utilizado potenciadores de producción ni antibióticos, por lo que sus vacas doblan el periodo medio de vida del resto de cabañas.

“En el sector lácteo se es ecológico por mentalidad, no por rentabilidad porque en la industria láctea mientras no haya un mercado desarrollado desde el punto de vista económico no merece la pena introducirse en el mismo” dice Fernández-Armesto; “ya que por ejemplo en nuestro caso, el volumen de producción de maíz es la mitad, la alimentación de las vacas es más costosa, las enfermedades del animal no pueden combatirse con antibióticos y aunque el ganado duplica la edad media de vida, también es cierto que su producción de leche es un 50% inferior con respecto a la de las cabañas no ecológicas”

En cualquier caso, la granja coruñesa es una de las líderes en producción láctea ecológica en el mercado español, si bien su objetivo a medio plazo es ganar tamaño. Para ello la distribución es uno de sus ejes fundamentales. Aquélla se estructura en tres patas; por un lado, la presencia en los lineales de frío de cadenas minoristas como Grupo El Corte Inglés, Gadis, Sabeco o Carrefour.

La distribución a colectividades como centros escolares, residencias de ancianos y punto a punto es su segunda vía. Según esto tiendas ecológicas, supermercados especializados y establecimientos de restauración de Madrid, Cataluña, País Vasco, Andalucía, Valencia y por supuesto Galicia incluyen en su oferta los yogures CGX. En el caso de las primeras son clientes de la leche líquida ecológica etiquetada bajo su propia marca, Casa Grande de Xanceda.

La tercera vía de distribución se lleva a cabo a partir de acuerdos con empresas del sector. Es el caso de Priégola, la granja madrileña que distribuye a domicilio los yogures CGX con los que complementa su propia cartera de productos.

“Acabamos de constituir una cooperativa llamada Ecoleite junto a otros siete ganaderos gallegos”, dice Cristina Fernández-Armesto; “de este modo pretendemos ampliar el mercado y ofrecer conjuntamente leche a otros productores que quieran envasarla líquida o elaborar derivados lácteos como quesos ecológicos”

“Vendemos donde hay oportunidad y somos capaces de llegar desde el punto de vista logístico”, dice la responsable de CGX; “en principio pensábamos que sería Andalucía nuestra principal área de referencia, dado el desarrollo de los productos ecológicos en dicho mercado; sin embargo es en Galicia donde reside nuestro mayor potencial, bien

sea por cercanía, por tratarse de producción local y desde luego porque hay menor riesgo de rotura de la cadena de frío”

¿Quieres recibir nuestro boletín de noticias?

Comparte esta información



Sylvia Resa.

Escribe tu comentario