Alianza Rujamar y Alcampo, cuando el bienestar animal está por encima de todo

A unos 100 kilómetros de Madrid se encuentra Saelices, una población perteneciente a Cuenca de no más de 500 habitantes, o eso dice el último censo de población humana registrado. Pero estas cifras aumentan de forma considerable, si nos fijamos en otro tipo de población y en concreto en la población avícola. Nos encontramos con más de 80.000 gallinas camperas, que viven en una finca de 52 hectáreas dividida en 5 naves y cada gallina cuenta con más de 6m2 de exposición cuando salen al campo, pertenecientes al Grupo Avícola Rujamar y rodeadas de una cubierta forestal de pinos y almendro ecológico.

Por Míriam Pérez, periodista especializada en política agroalimentaria. (@mperezmen)

¿Qué es Rujamar y por qué hemos puesto el foco de interés en la misma? En cuanto leáis las declaraciones de su CEO, Ruben Martínez, lo entenderéis. “Somos la empresa productora de huevos alternativa más grande de España”, hasta aquí todo normal pero, y de ahí el interés, “crecemos de manera sostenible, ganando pasta (palabras textuales), pero sobre todo cuidando a nuestros animales (gallinas), que están por encima de todo”.

Y en la Redacción lo hemos podido comprobar de primera mano. Transcribiendo los audios de la visita a las instalaciones, nos ha sido difícil interpretar las grabaciones, debido a que, como se puede observar en la fotografía, durante las entrevistas nos estuvieron acompañando, acaparando la atención de los presentes con su presencia y sus cloqueos.

Bienestar Animal, lo más importante

José Manuel Serrano, veterinario responsable de salud y bienestar animal de Rujamar, fue el encargado de detallar las condiciones de vida de “sus chicas”. “Las pollitas llegan con un día de

vida y nos encargamos de su recría hasta que alcanzan la madurez sexual". Las gallinas empiezan a producir a las 16 semanas y a las 21, se inicia su periodo alto de producción de "casi 1 huevo al día", en el caso de las camperas, que son las que visitamos. En total, Rujamar produce 1.100.000 huevos al día, divididos en 60% cría en suelo, 20% camperos y otros 20% ecológicos.

Pero más allá de cifras, llama la atención el comportamiento de las gallinas, que "están acostumbradas al contacto con la gente, no se les corta el pico y tienen la opción de salir y entrar con libertad de las naves", explica Serrano. Respecto a la alimentación, se hace de forma automatizada y consiste en una formulación compuesta por cebada y trigo de Km 0 y soja que traen desde Brasil, porque "no queda otra".

De su discurso se puede extraer la preocupación por el bienestar y es que, en repetidas ocasiones, se recalca el hecho de que existen menos gallinas por hectárea de lo que exige la ley y además, fueron pioneros en deshacerse de las jaulas, "no porque nos lo demandaran los clientes o supermercados", explica su CEO en otra conversación, si no por una creencia interna de que "las gallinas no deben vivir enjauladas". Un proceso costoso, pero que empieza a dar sus frutos.

Alianza con Alcampo

Hace 8 meses, la compañía firmó un acuerdo de colaboración con la distribuidora Alcampo, debido al perfecto encaje de bolillos de las filosofías de ambas marcas. "Para nosotros, es fundamental que se cumplan que se respeten las libertades que marcan el bienestar animal cómo son: libres de hambre, de sed, de miedo, de enfermedades o de meteorología adversa, además de que cuenten con una correcta nutrición, cómo es el caso de las gallinas de Rujamar", explica Virginia Pérez, responsable de calidad de Alcampo.

Alcampo dentro de su proyecto, APC o Alcampo Producción Controlada, ha logrado que "a día de hoy, no comercializamos ningún huevo de marca propia que sea de jaula", confirma Rocío Mercado, responsable de producto de APC.

Fruto del acuerdo comercial, los productos que el consumidor puede encontrar del Grupo Rujamar en los lineales de Alcampo cuentan con una tecnología innovadora, que la productora de huevos ha desarrollado de forma pionera en España: el Blockchain.

Experiencia pionera del “Blockchain”

“El Blockchain va más allá de la información estática que pueda facilitar un QR de un envase de cualquier producto alimentario”, explica Pedro Bargiela de Trace Food Blockchain (la tercera rueda de este exitoso proyecto conjunto), “Gracias a esta tecnología, los consumidores pueden conocer la trazabilidad, el recorrido del huevo y todo los eventos que van sucediendo”, porque la información se va actualizando gracias al sistema informático que no permite modificar ni jaquear los datos. “De esta manera, se le asegura la máxima veracidad y proximidad de datos al consumidor”.

¿Cuánto cuesta aplicar este sistema? “Entre 40.000€ y 70.000€ dependiendo de la información y las características de cada explotación." En un mundo en el que el consumidor cada vez es más exigente en conocer el origen de los productos, este tipo de tecnología, al igual que las empresas que deciden apostar por ella, es un caballo ganador o en este caso una gallina ganadora.

(Puedes hacer la prueba, escaneando la fotografía del QR, de los huevos que se estaban envasando en el momento que visitamos las naves).

https://tfd.tf/22292-2-40-00000002