

Cerdos sin antibióticos y ¡con pelo brillante!

Texto: Plumed Lucas
Fotografías: Pilar Fumanal-L'Albéitar



Lechones rebosando salud y curiosidad.

“La mayor satisfacción de un ganadero es ver bien a sus animales”, afirma Pilar Fumanal, propietaria, junto con su marido y su hermano, de la granja L'Albéitar, en la localidad oscense de Guaso. En su explotación han conseguido eliminar el extendido y cuestionable uso metafiláctico de antibióticos –el aplicado a todos los animales antes de diagnosticarse una enfermedad–, gracias a la introducción de un tipo de lactobacilo en su alimentación. Por ello, Pilar ha sido la última ganadora en los Premios para Mujeres Rurales del Ministerio de Agricultura, en la categoría “Excelencia a la Innovación en la Actividad Agraria”.

Pilar Fumanal es ganadera y economista; su hermano Antonio, ganadero y agricultor; y su marido Julián, ganadero e ingeniero. Los tres pertenecen a [casa L'Albéitar](#) “la del veterinario”, llamada así porque su tatarabuelo hizo un curso de técnico en veterinaria en Zaragoza. “Todos nuestros antepasados han sido agricultores y ganaderos de montaña”, comienza Pilar; “mi padre tenía vacuno, pero nosotros nos especializamos en porcino”.

Su granja, conformada por tres naves, nuevas y digitalizadas, produce en ciclo cerrado –en el que todo el proceso, desde el nacimiento al cebo, se realiza en la explotación– y alberga 1.700 plazas de porcino *large white*. Alrededor de 210 animales son cerdas reproductoras que producen al año más de 5.000 cerdos. Cumplir las normas de bioseguridad es fundamental para garantizar la buena salud del ganado, y en este punto Fumanal destaca como una de las claves el vaciado de cada sala durante una semana, tiempo que utilizan para limpiar las instalaciones con agua a presión (ya no usan jabones), ventilar y dejar secar adecuadamente. A estas medidas

se añade que nunca introducen cerdas madres de fuera. “En nuestras granjas no entra ningún animal vivo, solo semen”, presume Pilar.

EN BUSCA DE UN LACTOBACILLUS

Por su tradición agraria y por su ubicación en pleno Pirineo Aragonés, Pilar considera que la naturaleza tiene que tender a un equilibrio, y que este debe incluir el desarrollo de la agricultura y de la ganadería. “Había cosas que no nos gustaban en la granja y las fuimos eliminando, como el uso de pienso medicalizado en el destete de los lechones. Por eso, desde 2015 o 2017 ya no lo utilizamos”, explica. Luego tuvieron brotes de meningitis en las crías, aunque la enfermedad afectaba solo a algunas, no a todas. “Se lo explicamos a un catedrático de Veterinaria que pasa los veranos en la zona y él nos comentó que, posiblemente, la meningitis no afectaba a ciertos lechones debido a alguna peculiaridad de su microbiota”. Dicho catedrático es Juan Miguel Rodríguez Gómez, experto en nutrición y bromatología en la Universidad

Complutense de Madrid y director de un grupo de investigación sobre *Microbiota perinatal* y su aplicación en alimentación materno-infantil. Él fue quien les ayudó a detectar la cepa de bacterias *Lactobacillus* que hacía resistentes a algunos lechones, a multiplicarlas y a introducir las en la alimentación, tanto de las cerdas antes de parir como de los lechones tras el destete. ¡Y funcionó! “Las cerdas dan más leche, los cerdos están mejor alimentados y tienen el pelo brillante, un indicador de su salud”, explica la ganadera.

El lactobacilo se lo siguen facilitando desde la Universidad Complutense de Madrid y ellos lo manejan y gestionan, mezclándolo con pienso y elaborando una especie de pilla que dan a los animales. Además, al no tener que tratar con antibióticos, se reducen costes y se evita el desarrollo de resistencias antimicrobianas. Fumanal cree que la industria del porcino podría interesarse más en este avance para reducir la medicalización del ganado.

¿BENEFICIOS ECONÓMICOS?

Y este cambio, ¿cómo se refleja en la cuenta de resultados? Pilar comenta los [estudios científicos](#) que aseguran que la carne de sus cerdos tienen características muy positivas. Sin embargo, no obtienen mejores precios en el matadero. “Eso sí, nos ahorramos costes” asegura, para luego plantear “¿por qué lo bueno siempre tiene que ser más caro?”

La granja L’Albeitar es “libre”, subraya, y no forma parte de ninguna integradora porque la matriarca, madre de

PURINES COMO FERTILIZANTE ORGÁNICO

La granja L’Albeitar aplica su filosofía de trabajar en equilibrio con la naturaleza también en el manejo de los purines. “Cuando creamos la primera balsa ya pensamos en cubrirla” (se reducen las emisiones de amoníaco), “no solo por la contaminación, sino por nosotros mismos, que vivimos cerca de la granja”, explica Pilar. Su hermano Antonio es el encargado de aplicar estos purines sin residuos antibióticos en sus 16 hectáreas de cereal, colza y sorgo, y en otras de agricultores vecinos, con lo que se ahorran abonos químicos. Además, lo hacen de forma sostenible, en la cantidad y momento adecuados.



Sobrina de Pilar Fumanal. “Intentamos sembrar la pasión para ver si germina una nueva generación de ganaderas”, dice Pilar.

Pilar y Antonio, les inculcó que eran ellos quienes tenían que tomar sus propias decisiones. Esta situación de no pertenecer al mayoritario sistema de integración –en el que un *integrador* pone los cerdos y piensos, y el *integrado*, la granja y la mano de obra– les hace sentirse poco considerados, y por eso crearon, junto con otras granjas de porcino de Huesca, la Asociación de Porcicultores Libres del Pirineo Aragonés, [Porc Libre](#). “Soy de las que defiende el oficio de ganadera, de observar al animal y de cuidarlo”, afirma Pilar, quien durante la conversación transmite una auténtica pasión por su trabajo: “nos lo pasamos superbién”, concluye. ■



Aplicación de purines en terrenos cercanos a la granja.