

VISITA AL CENTRO DE INTERPRETACION DE LACTURALE

Las actividades del Centro de Interpretación del vacuno de leche están dirigidas a la población en general dedicando especial atención a las visitas de grupos organizados.

OBJETIVOS

- Mostrar la trayectoria que sigue la leche desde su origen hasta su consumo
- Conocer el ciclo de vida del ganado vacuno de leche
- Conocer como discurre la vida de las personas que trabajan en las ganaderías de vacuno de leche y cual ha sido su evolución en los últimos años.
- Que los visitantes conozcan in situ el proceso y los beneficios del sistema de producción integrada con el que se trabaja en Lacturale y las diferencias respecto a otro tipo de sistemas de producción de vacuno de leche
- Entender la apuesta del grupo/de la administración a través de la reglamentación de la Producción integrada por la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente así como la calidad y la seguridad alimentaria.
- Acercar a los visitantes al mundo de las sensaciones en cuanto a propiedades organolépticas de la leche
- Promover el contacto con la naturaleza y animar la economía de la zona. Es decir ayudar en que las personas que vengan a visitar Lacturale tengan información turístico-ociosa y educativa de la zona

En definitiva vender una leche comprometida con la sociedad a nivel de calidad, seguridad alimentaria sostenibilidad medioambiental, deporte, cultura, educación...

La visita consiste en ver la Ganadería de Etxeberri. En la Ganadería Etxeberri del Grupo Lacturale se realiza un recorrido por sus distintas instalaciones con el objetivo de mostrar a través de las experiencias visual y práctica de los contenidos mencionados anteriormente.

1.- EDIFICIO CENTRO DE INTERPRETACION

2.- NAVE DE RECRÍA

3.- ALMACENES ALIMENTACION

4.- MAQUINARIA AGRICOLA

5 Y 6.- NAVES DE PRODUCCION

7.- SEPARADOR DE PURINES Y ALMACENAJE DE LOS MISMOS

8.- LECHERA

9.- BASCULA

PRINCIPIO Y FINAL

IMPORTANCIA Y PROPIEDADES DE LA LECHE

Se considera leche al producto obtenido por el ordeño completo de la ubre normal, siempre que esté desprovista de calostros.

La leche es un alimento básico en nuestra dieta. Bien sabido es que hay que tomar leche, queso o yogures, en definitiva un lácteo todos los días. Para ello vamos a hacer una visita al centro de interpretación de Lacturale que tenemos En Etxeberri Arakil.

¿QUE HAY DETRÁS DE UN VASO DE LECHE LACTURALE?

Unión de Ganaderos Navarros:

Un proyecto empresarial y un proyecto filosófico

Ante la complejidad del escenario del sector y el incierto futuro, 22 explotaciones ganaderas de Navarra se unen formando una S.A.T. (Sociedad Agraria de Transformación) para comercializar conjuntamente su leche y mejorar su competitividad apostando por la innovación y diferenciación.

Ubicación explotaciones

- VALLE DE ULTZAMA
- BAZTAN
- IMOTZ
- ARAKIL
- MALERREKA
- LARRAUN

PRODUCCION ANUAL: 30 millones de litros aproximadamente (20% de la cuota productiva Navarra y 0.6% de la producción nacional)

OBJETIVO: Diferenciar y comercializar conjuntamente su leche para mejorar los márgenes de rentabilidad de las explotaciones y ofrecer al consumidor una leche de categoría superior.

VALOR DIFERENCIAL: Leche certificad bajo el innovador sistema de **Producción integrada de vacuno de leche**

ÓRGANO QUE LO CERTIFICA: INTIA (Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias).

OCTUBRE 2008: Lanzamiento al mercado de su propia marca denominada Lacturale, creando una nueva categoría en leche, Leche de Producción Integrada