

ESTRATEGIAS DEL SECTOR LACTEO COOPERATIVO

Transformación y Comercialización



José Luis Antuña Alvarez
Director General

FERIACO S. COOP. GALEGA



- Feiraco fue fundada, en 1969, para contribuir al desarrollo agroganadero de un área geográfica deprimida del interior de Galicia.
- Una cooperativa con vocación integral: recoge, procesa y comercializa las producciones de sus socios, a los que presta los servicios necesarios para sus actividades económicas; fomenta el desarrollo de los territorios donde se asienta y la cohesión social de la población

FERIACO S. COOP. GALEGA



- Fábrica de Piensos, Semillas, fertilizantes, productos fitosanitarios.
- Despiece y comercialización de vacuno – Ternera Gallega
- Gasóleos, Taller, Economatos, Agencias
- Planta de cogeneración
- Servicios de Nutrición y Reproducción animal, Agrónomos, Calidad leche, Asesoría Fiscal, Seguros
- 4500 socios.

LACTEOS

- **Recogida, Tratamiento, Envasado y Comercialización**
- **750 Socios**
- **102 Millones litros leche**
- **Facturación 52 MM. €**

LA LECHE EN MAXIMOS

La leche celebra su día mundial con un máximo histórico... en bolsa

Bloomberg/| 1/06/2007

Los futuros de la leche cotizan a 20,49 dólares por 100 libras (45,359 \$/100 kg.) en el Chicago Mercantile Exchange.

Desde 2001, más de 80 países celebran el día 1 de junio el Día Mundial de la Leche y hoy lo hace con un máximo histórico en su cotización, que también tiene un sitio en el parqué, concretamente en el mercado de futuros de Chicago, donde su precio ha subido un 52 por ciento en lo que va de año.

Los futuros de la leche experimentaron ayer su mayor subida en dos semanas y situaron aún más alto su nivel récord en Chicago, impulsado por el **crecimiento de la demanda de los fabricantes de queso y productos lácteos secos.**

LA LECHE GALLEGA EN MÍNIMOS

La Voz de Galicia

Las lácteas desafían al sector y bajan el precio hasta 1,2 céntimos

08/05/2007 | Economía

Los sindicatos agrarios se manifiestan hoy en A Coruña como protesta

Sólo Nestlé y las gallegas Leche Río y Feiraco han mantenido las tarifas sin cambios

X. R. Alvite | redacción



Pese a la presión ejercida desde buena parte del sector, la mayoría de las industrias lácteas que operan en Galicia han llevado a cabo bajadas en las liquidaciones de la leche recogida en el mes de marzo y cobrada por los ganaderos durante la última semana, como ya habían anunciado. Los descensos en las cotizaciones de este producto en origen oscilan entre los 0,9 y los 1,2 céntimos por kilo, dependiendo de la empresa y del volumen de leche entregado por el productor.

PRIMERAS EMPRESAS LACTEAS MUNDIALES

	EMPRESA	PAÍS	2005 (MM. €)
1	Nestlé	Suiza	14.300
2	Dean Foods	EE.UU.	7.200
3	Lactalis	Francia	7.200
4	Danone	Francia	7.200
5	Dairy Farmers of America	EE.UU.	7.200
6	Fonterra	Nueva Zelanda	6.600
7	Arla Foods	Dinamarca/Suecia	6.200
8	Kraft Foods	EE.UU.	5.200
9	Unilever	Países Bajos/R.Unido	5.000
10	Friesland Foods	Países Bajos	4.200
11	Meiji Dairys	Japón	3.600
12	Campina	Países Bajos	3.600
13	Parmalat	Italia	3.500
14	Bongrain	Francia	3.000
15	Morinaga Milk Industry	Japón	3.200
16	Land O'Lakes	EE.UU.	3.100
17	Schreiber Foods	EE.UU.	2.400
18	Saputo	Canadá	2.400
19	Dairy Crest	Reino Unido	2.100
20	Nordmilch	Alemania	2.100

 Base Cooperativa

GRUPOS QUE SE MUEVEN EN UN SECTOR LACTEO GLOBAL

- **Campina amplía sus negocios farmacéuticos gracias a la creación de una joint venture con Fonterra**

News Release - Thursday 23 March 2006, - La sociedad mixta servirá para disfrutar de un papel predominante en los ingredientes lácteos (excipientes) para la industria global operativa farmacéutica.

- **La francesa Lactalis adquiere la láctea italiana Galbani**

París, 14 ene, 2.006 (EFECOM).- Lactalis confirmó en un comunicado la operación pero no facilitó cifras, aunque el vendedor, el fondo BC Partners, adquirió Galbani en 2002 por un importe de 1.015 millones de euros y lo valoraba en la actualidad en unos 1.100 millones

- **Nestlé y Lactalis crean una filial con 13 plantas para la producción de productos frescos, nueve de ellas en Francia y tres en España, que factura 1.500 millones de euros**

ELPAIS domingo, 8 de enero de 2006.

- **Nestlé y Fonterra anunciaron formalmente la creación de Dairy Partners Americas-DPA**

BUENOS AIRES, 8 de abril de 2002.- El mayor grupo mundial del sector alimentario, Nestlé, y Fonterra, primer exportador mundial de productos lácteos anunciaron formalmente la creación de Dairy Partners Americas-DPA. El objetivo de esta alianza es implementar en América una serie de joint-ventures en la industria lechera, que cubrirán una amplia cantidad de productos lácteos, incluyendo leche larga vida así como también bebidas y productos congelados a base de leche, cuyas marcas pertenecen a ambos socios.

EL SECTOR LACTEO ESPAÑOL

- CAPSA
 - Grupo PULEVA
 - Grupo Leche PASCUAL
 - Grupo LACTALIS IBERIA
 - Leche CELTA
 - IPARLAT
 - Leite RIO
 - COVAP
 - ILAS
 - FEIRACO S.Coop.
 - CLESA
 - Leche GAZA
- El consumo de leche líquida en España superó los **4.300 MM. litros**, el 84,5% en el hogar.
 - Mercado de **2.800 MM. €**
 - Ligero descenso del consumo litros/habitante en los últimos años.
 - Las **TRES** primeras marcas representan el **37,8%** del volumen total y el **46%** del valor.
 - Las **MMD.**, venden el **39,9%** de los litros y el **31,5%** del valor.
 - El resto, 40 marcas regionales y leche de primer precio.

EL SECTOR LACTEO EN GALICIA

Más de 100 instalaciones lácteas industriales

Nueve 1º grupos de mas de 100 MM. de litros, transforman el 90% del la leche elaborada en 14 PLANTAS industriales

- 3 Multinacionales (Lactogal/Celta – Lactalis – Nestlé)
- 4 Nacionales (Capsa – Pascual – Puleva – Clesa)
- 2 Empresas Gallegas (Rio – Feiraco)

11 industrias de base asociativa, transforman solamente el 10% de la leche gallega.

El 80% de la leche que recoge la industria se destina a leche líquida de larga vida.

- Se fabrican 22.000 Tm. de Queso. 5.200 tm con D.O. (Tetilla, Arzua-Ulloa, San Simón, Ceberio). el 1,5% del queso consumido en España. El Resto es queso de barra.
- La producción de yogur representa menos del 2% del consumo nacional.

Los operadores lácteos nacionales no envasan en la Comunidad, la leche ni otros derivados lácteos, con mas valor añadido.

No hay ninguna “marca” gallega entre las líderes.

- Gran parte se envasa como Marca Blanca o Primer precio**

EL PRECIO.....DE LA LECHE

- 0,64 €, es el P.V.P. medio de un litro de leche “*básica*”.
- 0,72 €, el precio medio del litro de leche líquida.
 - 0,57 € la leche envasada con Marca del Distribuidor (un 21% menos)
- **0,91 € Es el PVP. medio de las leches enriquecidas,**
 - un 42% mas alto que el de la leche “*básica*”. (+0,26 €/litro).

Las leches enriquecidas:

Representan el 24% de los litros de leche vendidos y el 31% de los €
Crecieron en el último año un 7,8% en volumen y un 10% en valor.

- (NIELSEN (H+S) -Tam FM07.

LIDERES EN LECHES FUNCIONALES



“Leches” con aportación de valor

- **PULEVA:** Calcio, Omega 3, Max vitaminada, Ram energía, Calcio Soja
- **PASCUAL :** Calcio, Crecimiento, Bebidas con base láctea (Funciona, Yosport, Masvital) Eseential
- **ASTURIANA :** Naturactiva, Tonalin CLA., Calcio (crecimiento, mamás, plenitud), Jalea Real, Fibra.
- **IPARLAT :** Baja en lactosa, Benecol, Vita, Aloe Vera
- **COVAP :** Calcio, Omega 3

- **CELTA :** Omega 3, Energia.
- **LAUKY :** Plena Forma, Vitalidad, Omega 3, Calcio
- **PRESIDENT:** Baja en lactosa, Con Magnesio, Ecológica, de Cabra
- **UNILEVER :** Flora Pro-Actif (Esteroles vegetales)
- **LACTOGAL :** “Plena” enriquecidas

MERCADO DE OTRAS LECHES FERMENTADAS

- Facturación en 2006 : 457 MM. de €
- Crecimiento en valor 30%
- Lideradas por L. Casei, las **referencias de Colesterol y Tensión Arterial:**

Facturaron 84 Millones €
Casi el 20% del negocio
Crecimiento del 103%

ALIMARKET



LA LECHE UN ALIMENTO COMPLETO



- 47 grs. de azúcares
 - La lactosa es de fácil asimilación y con componentes probióticos.
 - Si se padece intolerancia, pueden consumir yogures y quesos fermentados.
- 36 grs. Materia grasa (entera)
 - Ácidos grasos y vitaminas antioxidantes. Representa el 50% del valor energético. Está probado que un consumo normal lácteo no incrementa el colesterol en personas sanas.
 - Con factores de riesgo consumir lácteos desnatados
- 32 grs. Proteínas
 - Favorecen la digestión y facilitan el crecimiento Caseína, Lactalbúmina, Lactoglobulina.
 - 1 vaso de leche = 50 grs. Pescado / 50 grs. de carne / 1 huevo
- 7 grs. Sales minerales
 - Contiene todas las indispensables. Calcio (protege contra la osteoporosis y favorece la pérdida de peso), Fósforo, Magnesio, Hierro, Potasio, Cloro, Azufre, Zinc, Cobre
- Vitaminas
 - B, A, Carotenos. Retinol, D, E, C.....
- 880 grs. de agua

MULTIPROPIEDADES - MARKETING



- Péptidos Activos
- L.Casei
- Esteroles vegetales
- Bifidus
- Tonalin
- Aloe Vera
- Acidos grasos Omega-3 (DHA Y EPA)
- Isoflavonas
- Ácido Fólico
- Saciactiv
- Prebióticos
- Probioticos
- Simbióticos.....

Más del 35% de los usuarios no entienden las etiquetas, según un estudio de la revista Consumer.

Salud mental y social

LOS ALIMENTOS FUNCIONALES EN ESPAÑA

- **Representan el 26% del gasto en alimentación**
- **Los compran el 40% de los consumidores**
- **Los consumidores los conocen**
 - Valoran que sean saludables
 - Existe una gran ignorancia de sus verdaderas funciones
- **A partir del 1 de Julio de 2007, entra en vigor el nuevo Reglamento Comunitario (UE).**
 - Exige que los compuestos funcionales estén presentes en la proporción necesaria para lograr el efecto buscado.
 - Exige pruebas científicas que avalen los mensajes utilizados.
 - Los fabricantes tienen tres años para adaptarse.

LOS LIDERES : DESARROLLOS I+D+i

- **Importantes Departamentos propios de I+D+i, en algunos casos con desarrollos en áreas multinacionales.**
- **Comités con asesores tecnológicos de los mejores centros universitarios.**
- **Experiencia en lanzamiento de productos en todos los mercados.**
- **Capacidad de negociación con la Distribución, garantiza situar los nuevos productos en los lineales.**
 - **Recursos de Trade-Marketing.**
 - **Incluso gestionan la Categoría. Deciden el diseño y la implantación de los lineales**
- **Disponen de los recursos necesarios que garanticen la demanda de los nuevos productos. Presupuestos de Marketing para invertir en comunicación.**

INNOVACIÓN EN FEIRACO

- **La innovación tiene que convertirse en el fundamento de nuestra competitividad.**
 - **En Productos, Formatos, Procesos, Servicios de la Cooperativa.**
- **Creamos un equipo interdepartamental.**
 1. **Tendencias del mercado. Clientes / Consumidores.**
 2. **Detectar oportunidades, que no sean una extensión de gama.**
 3. **Colaboración permanente con organismos Públicos y Privados (USC. – APL.- PTcas.).**
 4. **Aprovechar instalaciones industriales disponibles.**
 5. **Mejorar los márgenes. Añadir valor.**

LABAN

Producto lácteo, componente básico en la alimentación, cultura árabe: Nutrición, Digestibilidad.... **Leche fermentada**

UNICA EN EL MERCADO

Se conserva a temperatura ambiente.

Larga Vida (4 meses)

Mantiene todas las cualidades organolépticas (sabor, textura)

Iniciando exportaciones.



“YOGU +” – NUEVO YOGUR LIQUIDO

NO NECESITA CONSERVARSE EN FRIO

LARGA VIDA – Hasta cuatro meses, por la pasteurización

PREBIOTICO

Ayuda a cuidar el intestino. Contiene “Inulina”, una fibra natural activa que estimula el correcto funcionamiento del tracto intestinal, favorece la absorción de nutrientes y potencia el sistema inmunológico.

NATURAL AZUCARADO Y FRESA

ENVASE TETRA PACK.



FEIRACO

OBJETIVOS DE FEIRACO



- Transmitir nuestras ventajas competitivas Cooperativa con capital de ganaderos gallegos.
- Tratamos únicamente leche de nuestros socios ganaderos
- Diseñamos y hacemos el seguimiento para la mejor alimentación del ganado. Veterinarios, Nutrólogos y Fábrica de piensos propia.
- Anticipar en las ganaderías el cumplimiento de Buenas Prácticas. (Normas PAC). Medio ambiente y bienestar animal.
- **Control en definitiva de todo el proceso productivo hasta la comercialización del producto.**

Método Feiraco:
“Calidad de principio a fin”.

FEIRACO : EL FUTURO

Una nueva concepción estratégica:

Desarrollar alimentos lácteos funcionales, partiendo de leche modificada a través de la alimentación animal.

- **Beneficios para el consumidor, demostrados clínicamente**
 - El organismo metaboliza con mas facilidad
 - Suplementos que no sean administrados a dosis mas altas que las necesarias.
 - Conformen una dieta equilibrada

Mejoren el margen neto de nuestros socios

LINEAS DE TRABAJO

1. *Antioxidantes, Radicales libres, envejecimiento de las células.*
2. *Mejorar y/o modificar los componentes de las grasas lácteas.*



- Expertos de 26 países discuten sobre minerales y salud en Medicina.

Una investigación realizada en la USC por el grupo de la profesora Pilar Bermejo, de la Facultad de Químicas, permitirá a Feiraco comercializar próximamente leche enriquecida con selenio. Este proyecto se presentó en **Congreso de la Federación de sociedades europeas de elementos de traza y minerales (Festem), que reúne en la Facultad de Medicina a 150 expertos de 26 países.** Se presentaron 180 aportaciones, varias de ellas de Santiago.

Pilar Bermejo destaca que no se trata de añadir selenio a la leche, sino de enriquecer los piensos para que el selenio aparezca de forma natural. Ya están estudiadas las cantidades que deberán suministrarse al ganado: «al final se ha conseguido un producto que es beneficioso para la salud humana, pero también para la de la vaca», manifiesta.

El déficit de selenio en Galicia se debe a la acidez de la tierra, por lo que los vegetales que consumen las vacas tienen niveles bajos del mismo, lo que aconseja ofrecerles un suplemento alimenticio.

Sobre selenio se presentaron 24 trabajos en el congreso, y se celebró una sesión monográfica, titulada «Selenio y enfermedades», con presencia de distinguidos investigadores de varios países.

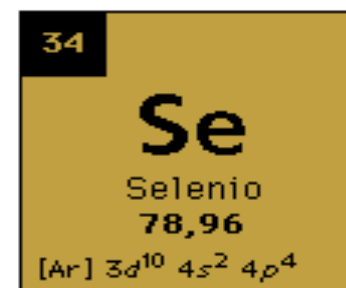
EL SELENIO EN LA ALIMENTACION

En el bienestar animal

La **carencia en la dieta de selenio** y/o vitamina E produce diferentes alteraciones patológicas;

- **Enfermedad del músculo blanco.** Los animales jóvenes presentan una alta demanda de selenio. Su carencia desencadena la **degeneración de las fibras musculares, con casos de muerte súbita cuando afecta al músculo cardíaco.** Su presentación es más frecuente en corderos; pero afecta a todos los animales.
- Está asociado a la **reducción de la función del sistema inmune** de lo que se deriva una especial incidencia en **patologías infecciosas de la mama.**
- El selenio tiene efectos positivos en la reducción de los **problemas reproductivos del ganado:** retención placentaria, infertilidad, abortos, partos prematuros, debilidad o muerte al nacimiento, quistes ováricos, metritis, bajas tasas de concepción, celos silentes o erráticos y baja fertilización. Asimismo, el selenio, afecta positivamente a la calidad del semen del macho.

Numero atomico

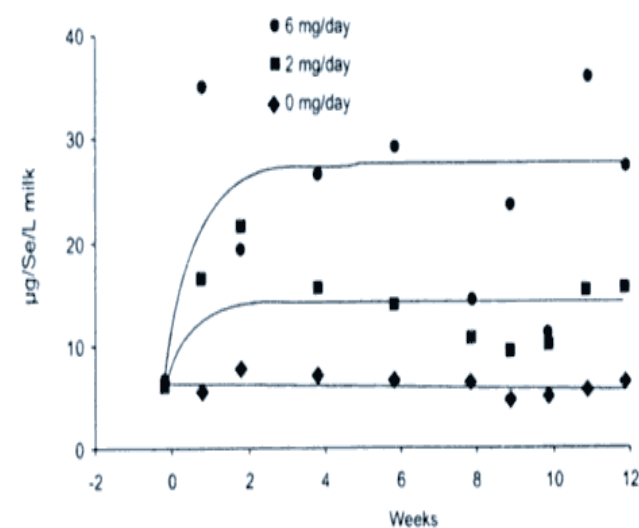


Simbolo atomico

Nome dell'elemento

Peso atomico

Configurazione elettronica



PROPIEDADES DEL SELENIO

- **Es un oligoelemento indispensable para el mantenimiento de la salud de los seres vivos.** Como elemento estructural forma parte de metaloproteínas (se sospecha de al menos 50). Su papel biológico más conocido emana de su participación como elemento formador en la molécula de la enzima glutatiónperoxidasa (GSH – Px), que actúa como antioxidante destruyendo los peróxidos que se producen en el organismo.
- Junto a una serie de otros minerales y vitaminas forma parte de la principal defensa **antioxidante del cuerpo, protegiendo células, membranas celulares y ácidos grasos contra los radicales libres.**
- **Aumenta la producción de glóbulos blancos, neutraliza el efecto de los metales pesados, previene las mutaciones.**
- Estudios indican que **una falta de selenio puede tener un efecto adverso sobre la fertilidad masculina.**
- Se encuentra en marcha una macro investigación sobre la **influencia que el selenio puede tener en la prevención del cáncer.** Se trata de un estudio clínico aleatorio y controlado mediante placebos sobre 42000 usuarios europeos y americanos con edades entre 60 y 74



LA MATERIA GRASA DE LA LECHE

- La leche es un alimento excelente e indiscutible desde el punto de vista nutricional.
- Aunque existen objeciones, el consumidor ha aceptado la teoría de que las grasas animales y el colesterol de la dieta conducen irremediablemente problemas cardiovasculares.
- La industria láctea ha disminuido la cantidad de Materia Grasa (Leches semi. y descremadas, Yogur 0%, Quesos 50% M.G., etc.).
- La leche, esta siendo sustituida en los adultos por productos con menor cantidad de grasas saturadas y colesterol. Gran crecimiento de preparados lácteos o bebidas alternativas. (Soja).

MEJORAR LA GRASA DE LA LECHE POR LA ALIMENTACIÓN DE LA VACA

- La grasa es el elemento presente en la leche que mejor responde en su composición química ante modificaciones en la alimentación de la vaca.
- Se pueden obtener cambios saludables por una vía natural como la alimentación adecuada de los animales.
- Disminuir los ácidos grasos saturados hipercolesterolémicos (C12, C14 y C16). Aumentar los ácidos grasos monoinsaturados.
- Aumentar de los ácidos grasos del tipo omega 3
- Optimizar la relación entre los ácidos omega6/omega3
- Aumentar la presencia de compuestos nutraceuticos (CLA)
 - Los CLA son potentes antioxidantes, anticancerígenos, anticatabólicos, mejoran la capacidad del sistema inmune, protegen contra la aterogénesis, inhiben el desarrollo del tejido adiposo, etc.
- Aumentar el contenido de antioxidantes naturales (Vitamina E, beta caroteno)

EJEMPLOS MUNDIALES

- **Alimentando a la vaca para hacer más saludable los lácteos** – Intituto Nacional de Tecnologia Alimentaria (INTA) Balcarce (Buenos Aires)

Resulta posible modificar en forma natural la composición en ácidos grasos (AG) de la grasa láctea o butirosa (GB) a través de la alimentación de la vaca. Ello permite incrementar la concentración de AG protectores de la función cardiovascular y con efectos anticáncer. enriqueciendo naturalmente en CLA a la leche cruda La suplementación de la vaca con grano de girasol, solo o combinado con aceite de pescado permitió incrementar la concentración del compuesto anticancerígeno CLA en un 144% de promedio. El aporte de aceite de pescado incrementó aún más (+37) La presencia de este compuesto anticancer (CLA) llevándolo 2,86 a 3,92 G/100g AG.

- **Los beneficios de los animales vacunos ricos en Omega 3 pasan a los consumidores**

Obtener carne de vacuno rica en Omega 3 es posible gracias a una dieta adecuada a los animales, y además, los beneficios de esta carne pasan al consumidor. Así se ha puesto de manifiesto en un estudio realizado por la Universidad del Estado de Kansas (EEUU) y cuyos resultados se han publicado en la revista Nutrición Research. Según éstos, una persona que coma dos raciones de 85 gr de carne de vacuno enriquecida con Omega 3 cada día, se beneficiaría de una dosis diaria de 140 mg de Omega 3. Los animales vacunos alimentados con una dieta enriquecida con un 10% con semillas de lino, que es un producto rico en ácido alfa-linolenico, aumenta el contenido de Omega 3 de la carne.

- **Ganaderos de la holandesa Campina proporcionarán leche con una composición más equilibrada de ácidos grasos**

La cooperativa láctea holandesa Campina ha tomado la decisión de proporcionar, a partir de esta primavera, leche con un contenido más equilibrado de ácidos grasos. Por este motivo, 500 de sus 8.000 ganaderos se han comprometido a ajustar la alimentación de sus vacas, con el fin de proporcionar una leche con un contenido más equilibrado de ácidos grasos y con el doble de Omega 3.



TODOS GANAREMOS

CONSUMIDOR

Volver a los orígenes
Relación con la naturaleza
Cuidado de la alimentación
Calidad de vida: simple – natural
Crecimiento rentable / sostenible



DISTRIBUCION

Compartir de las tendencias para satisfacer las demandas del consumidor
Estimular el crecimiento del sector del gran consumo
Desarrollo de los lineales con productos “nuevos”.

ESTRATEGIAS DEL SECTOR LACTEO COOPERATIVO

Transformación y Comercialización



José Luis Antuña Alvarez
Director General