

La cadena alimentaria

Era antes de la "vaca loca". Sólo se trataba entonces, para Pierre Weill, al tiempo un joven ingeniero en explotaciones ganaderas, de una intuición: alimentar mejor al ganado mejorará la salud del hombre. Junto con otros colegas crea a Valorex, una sociedad especializada en el tratamiento del lino. Históricamente presente en el Grand Ouest francés, esta planta se había abandonado en favor del maíz, la colza y el trigo, más productivos. *"Quería romper con estas prácticas de monocultivos dañinas para los suelos y los animales"*, explica Pierre Weill, que defiende el reequilibrio de la cadena alimentaria.

Su intuición de 1999 es corroborada por un estudio clínico. Llevada a cabo por el doctor Bernard Schmitt, delegado para la región de la Bretaña, con los ingenieros de Valorex y el Institut National de la Recherche Agronomique (I.N.R.A.), demuestra el vínculo entre la alimentación animal y el perfil sanguíneo en humanos. La práctica desaparición de los omega 3 (ácidos grasos muy presentes en la hierba y el lino, en particular, pero casi ausentes en el maíz) crea un déficit en el hombre y lo deja, así pues, más predispuesto a los problemas cardiovasculares, a la obesidad y a la diabetes.

Animado por estas conclusiones el empresario crea en 2000 Bleu-Blanc-Coeur. Esta asociación otorga una etiqueta distintiva a los distribuidores que se comprometen no trabajar más que con ganaderos que dan una alimentación rica en omega 3 a su ganado. *"Es un planteamiento de Salud Pública: no contemplamos productos de nicho, sino productos accesibles para todos"*, explica a Nathalie Kerhoas, directora de la asociación. De hecho, Bleu-Blanc-Coeur cuenta hoy, entre sus 270 miembros, marcas como Carrefour o Danone.

La aventura toma un cariz decisivo en 2006. Aprobada por el polo de competitividad Valorial, que federa laboratorios, a PYME's y a grandes grupos, un estudio clínico da al planteamiento de Bleu-Blanc-Coeur una repercusión nacional. Durante nueve meses, dos grupos de obesos consumieron, en ciego y en cantidades iguales, alimentos de origen animal de procedencias diferentes: alimentos normales para el grupo "testigo" y alimentos provenientes de animales criados en ganaderías que utilizan el lino para el grupo "Bleu-Blanc-Coeur". *"Los dos grupos pierden peso al principio, pero el segundo no lo recupera después del final del régimen"*, destaca Pierre Weill. Cofinanciado por el Ministerio de Salud, el estudio permitió a la asociación firmar en 2009 una carta con el Programa Nacional Nutrición Salud (PNS). Estipula que durante tres años del 6 al 15% las leches y carnes producidos en Francia deberán serlo según el pliego de condiciones Bleu-Blanc-Coeur. Valorex no se detiene ante este éxito. La PYME del pequeño pueblo de Combourtillé quiere abordar ahora la acuicultura.