

Coliflor y ecológica

"La agricultura ecológica tiene futuro". Dos empresas productoras y comercializadoras trabajan en La Rioja con coliflor ecológica, un cultivo todavía minoritario pero sin duda rentable. Gumendi y Navarrsotillo explícan las peculiaridades de las técnicas de producción respetuosas con el medio ambiente.



El acondicionado plástico se utiliza para evitar las malas hierbas.



Preparación del estiércol para abonar la tierra.

Texto y fotografías: **Rosa San José y Ch. Díez.**
Sección de Estadística.

25



"La agricultura ecológica tiene futuro, aunque la gente no acaba de creerse lo", señala Andrés Serrano a la puerta de la empresa de comercialización de productos agrícolas ecológicos que tiene en Calahorra desde hace cinco años. Serrano es también productor y sabe a ciencia cierta que muchos agricultores le miran de soslayo sin dar crédito a que pueda cultivar coliflores tan sobresalientes sin un gramo de herbicida, fitosanitarios o abono inorgánico. A los demás les vuelven locos las plagas y les quitan el sueño las malas hierbas. A Serrano no. Tampoco a Pedro Gumiel, otro pionero de la agricultura ecológica en esta zona. Prueba de ello es que señala a lo lejos y dice con toda la tranquilidad del mundo: "aquella finca está de coles. Aunque no se vea más que hierba, también hay coles". Sin inmutarse. Ni una excusa. Hay hierba y coles. Y así es. Más cerca, lo que parecía un mar de hierbas se convierte en pequeños riachuelos de *diplostaxis ericoides* que trazan una línea divisoria entre los surcos de coles. Las hierbas no invaden a las coles, sólo conviven con ellas.

La zona de actuación de estos dos productores-comercializadores de frutas y hortalizas abarca a las comunidades de La Rioja y Navarra. Andrés Serrano, de Navarrsotillo S.C., tiene un almacén en Calahorra y produce a ambos lados del Ebro; Pedro Gumiel, uno de los dos socios de Gumendi S.A. también tiene tierras en las dos comunidades, pero su centro de comercialización está en Lodosa. Por ello están inscritos en los Órganos de Control de Agricultura Ecológica de La Rioja y Navarra. En La Rioja, como únicos productores y a la vez comercializadores de frutas y hortalizas. Prácticamente toda la coliflor riojana que se produce por el método ecológico pasa por sus respectivos almacenes. Otros dos agricultores, Jozefus Theodorus van Gaalen de Villamediana y Manuel Ángel Lesta de Agoncillo, destinan una pequeña extensión, casi testimonial, al cultivo de la coliflor.

Entre todos cultivan en La Rioja poco más de 10 hectáreas de coliflor, una quinta parte de los productos hortícolas con distintivo ecológico. Comparado con

el cultivo convencional, sólo representa un 0,38%, aunque la tendencia alcista de este tipo de cultivos respetuosos con el medio ambiente están experimentando un crecimiento que merece tener en cuenta y dar a conocer. Solo en el último año se han reconvertido a ecológico 20 hectáreas de hortícolas, contabilizándose actualmente 50 hectáreas.

Tendencia industrial

Entre Gumendi y Navarrsotillo se reparten el mercado. Recientemente han vuelto de Biofach, la feria alemana más importante del sector, con buenas noticias: los contactos establecidos con distribuidores europeos les permitirán programar la próxima campaña con la seguridad de que tienen toda la producción vendida. Los alemanes, daneses, franceses y, últimamente, los ingleses, son los principales consumidores de coliflor ecológica de La Rioja. El mercado nacional absorbe sólo entre un 5 y un 10% de la producción.

Gumendi ha tomado este año un camino hasta ahora desconocido para vender su coliflor: la industria congeladora. Toda la producción de esta campaña la ha vendido a una empresa de congelados holandesa. Cree que ésta es una tendencia que permitirá abrir mercados a zonas que como La Rioja y Navarra no tienen una clara vocación exportadora: "Hemos

comprobado en Biofach una incorporación de productos para industria que nos beneficiará a nosotros, que no producimos en momentos en los que el mercado lo necesita y, por tanto, nos resulta muy difícil vender cuando los países europeos tienen sus propias producciones", señala Gumiel. "Lo ideal es trabajar con productos que tengan doble validez: que una parte se pueda derivar a plaza para conseguir un sobreprecio cuando el mercado no esté saturado y que otra parte se destine a industria para asegurar unos precios que, aunque más bajos, también son rentables", agrega.

En este último punto, el de la rentabilidad, es en el que se basan estos dos productores-comercializadores para establecer sus negocios al otro lado de la agricultura tradicional. Son empresarios que, al margen de convencimientos, han abierto brecha en un mercado casi virgen en esta comunidad. "Si la agricultura ecológica no fuera rentable, dice Andrés Serrano, no la haríamos".

Consumo

Y así es. La tendencia creciente de consumo, sobre todo en los países centroeuropeos, y la incorporación de nuevos agricultores a este método de cultivo permiten vaticinar un próspero futuro a quienes practican técnicas respetuosas con el medio ambiente. La experiencia



Una imagen muy difícil de ver en la agricultura convencional. Las malas hierbas crecen junto a las coliflores.



Las hojas violáceas son síntoma de falta de fósforo.

de Andrés Serrano en este campo le permite pronosticar que en pocos años el 5% del consumo de productos agrarios será ecológico. "Sólo un desastre en la agricultura convencional, similar al ocurrido con las vacas locas, podría superar ese porcentaje", agrega. Actualmente, en Europa el consumo ecológico está en un 2% y el español no supera el 0,02%. En La Rioja, sólo alguna tienda especializada o las grandes superficies se atrevén a trabajar con estos productos. Es muy posible que en ninguno de ellos se venda coliflor ecológica cultivada en la región.

Tampoco les interesa a los productores que el consumo crezca desmesuradamente, pero sí que aumente para reducir costes de distribución, los que realmente encarecen, en su opinión, el precio de venta al público. "El día que se generalice el consumo los precios bajarán bastante; espero que no tanto como los convencionales", señala Gumiel.

La fórmula asociativa

Cualquiera puede preguntarse por qué si no se emplean productos fitosanitarios, ni abonos inorgánicos, ni herbicidas, con lo que todos ellos aumentan los costes de cultivo, son tan caros los productos ecológicos. La principal razón que

aduce Pedro Gumiel no se refiere a la producción, sino a la distribución. Se trabaja con pocas cantidades, lo que encarece los gastos de transporte, y con unos riesgos añadidos que conllevan los productos perecederos debido al potencial de consumo tan bajo.

Navarrsotillo utiliza la fórmula asociativa para reducir costes también en este campo. Con otras dos empresas de Huelva y de Málaga ha creado un centro de distribución en Madrid para comercializar todas las producciones bajo la misma marca. Además de abaratrar costes, puesta que el volumen que mueven es mayor, se planifican los cultivos para abarcar mayor cuota de mercado.

Esta misma razón ha motivado a Gumiendí a promover la creación de una asociación de productores que englobe a agricultores de distintas localidades navarras y riojanas. "Se trata de programar las producciones y aprovechar la estructura comercial de esta empresa para distribuir los productos", afirma Gumiel.

Rotación de cultivos

Precisamente una de las diferencias entre la agricultura convencional y la ecológica es que ésta precisa una rotación de cultivos adecuada para no favorecer la aparición de resistencias (hierbas,

plagas...). Por tanto, se necesita mayor número de productos para cultivar a lo largo del año y, en ocasiones, hay dificultad para encontrar uno que sea adecuado en la rotación, resulte rentable y se pueda vender en el momento de la recogida. Conjugar estos tres elementos parece ser el quid de la cuestión.

En el caso de la coliflor, se utiliza como precedente la veza u otro cultivo que no sea de la misma familia, como pimiento o tomate. La veza es una leguminosa que reduce el riesgo de erosión hídrica y eólica, fija el nitrógeno atmosférico y supone un aporte de materia orgánica. Es un abonado verde que habitualmente se hace en los meses de verano, aprovechando que no hay cultivos hortícolas que poner, así se aprovecha también una rotación más. "El abonado verde no sería necesario todos los años. Si pudiéramos meter otro cultivo, con un aporte de compost sería suficiente y sacaríamos más rentabilidad de la tierra", señala Pedro Gumiel. La siembra de veza es suficiente en algunos cultivos para abonar la tierra. En otros, como en las crucíferas, se necesita también incorporar abonos orgánicos obtenidos del compostaje de residuos procedentes de explotaciones ganaderas. Lo habitual es mezclar estiércol de oveja y vaca.

El abonado verde (siembra de veza) aporta materia orgánica para favorecer el cultivo de la coliflor.

Falsa siembra

Otro de los problemas que tiene que solventar la agricultura ecológica es la aparición de malas hierbas, que en el método convencional se combaten con la aplicación de herbicidas. Aquí el ingenio se agudiza. En el año 0 -el primer año que el agricultor cultiva por el método ecológico- se aprovecha para hacer varias veces una falsa siembra (regar la finca sin ningún tipo de cultivo) con el fin de "engaños" a las hierbas, favorecer su crecimiento y cortar justo antes de la germinación. Con este sistema se reduce un porcentaje importante, pero no soluciona el problema. Un método habitual de cultivo para evitarlas es utilizar el acondicionado plástico, de forma que el suelo queda cubierto y sólo aparecen en los agujeros que se dejan para que nazca la coliflor. En este caso, es suficiente una escarda cuando la planta está empezando a crecer. Terminado el ciclo, se arrancan los plásticos y se envían a reciclar. Esto es el método que utiliza Andrés Serrano. Pero Gumiéndi, por contra, procura evitarlo. En su opinión, la hierba no es un problema a medio plazo. "Si la tierra está en una situación normal, con buena fertilidad, entre el abonado verde y las rotaciones no se dan problemas de malas hierbas. Y, además, si ponemos coliflor o brócoli, se deja una calle sin plantar para que entre el tractor y se pueda quitar la hierba con un apero. En el caso de la col, que está a más densidad, las hojas cubren enseguida las calles y tampoco es necesario".

"Cuanto menos tratamos, menos problemas sanitarios tenemos", señala Serrano cuando se le pregunta por los

métodos que utilizan para prevenir las plagas. Parece que el problema no es tal. Al margen de trampas de confusión sexual u otro tipo de método preventivo, es suficiente con hacer una buena rotación de cultivos. De hecho, Andrés Serrano camina entre las coliflores de su finca en busca de una muestra que corrobore sus palabras. Y la encuentra. Un diminuto gusano ha puesto sus huevos sobre una hoja. "¿Qué problema causan? Ninguno", se responde para zanjar el tema.

La plantación y recogida poco se distinguen de la agricultura tradicional. Las variedades son las mismas, aunque la planta procede de invernaderos que utilizan turba certificada, lo que supone un aumento de precio de 2-3 pesetas/unidad. No ocurre lo mismo con las semillas que, al ser muy difícil obtener variedades ecológicas, se utilizan las convencionales. Gumiéndi está colaborando en un proyecto para testar semillas y hacer selección porque en pocos años se impondrá esta exigencia.

Las densidades de plantación suelen ser algo más elevadas en el cultivo ecológico y el rendimiento por hectárea similar. Tampoco varía el sistema de recogida, de 3 a 4 pasadas de forma manual. Eso sí, las coliflores se recogen más pequeñas debido a las exigencias del mercado europeo, al que van dirigidas: entre 8 y 10 unidades en cada caja (en el nacional se venden 6 por caja). Los gastos totales de producción de coliflor ecológica (sin contabilizar los costes de distribución) pueden suponer en torno a las 29 pesetas/kg, unas 7-8 pesetas más que si se utiliza la técnica tradicional. El consumidor paga el doble si opta por el ecológico.



Los controles

Para que el consumidor pueda reconocer en el mercado los productos de agricultura ecológica, además de su propia marca, deben llevar una etiqueta numerada y un logotipo específico con el nombre o código del organismo de control de la comunidad autónoma de la que proceden. Este organismo se encarga de realizar controles periódicos para comprobar si el productor se ajusta a la normativa. Los propios comercializadores destinan un 1,5% de su facturación para realizar los análisis de control y están dispuestos incluso a aumentar este porcentaje para disponer de mayor asistencia técnica. Aunque nadie se lo crea, ellos están convencidos de que su apuesta tiene futuro.



El mercado europeo reclama coliflores más pequeñas que el nacional.



Recolección de coliflor. En primer plano se ven las cajas con 8 cabezas en cada una.