DOMINGO 3 DE DICIEMBRE DE 2017 **NÚMERO 90**

HERALDO DEL
campo

SUPLEMENTO DE INFORMACIÓN AGROALIMENTARIA

ENTREVISTA

Daniel del Olmo, especialista de empresa y ecodiseño de Ecoembes. **PÁG.** 4



NORMATIVA

Bruselas ya tiene preparada la modificación de la decisión sobre las medidas contra la xylella. **PÁG.** 5

LA COMIDA NO SE TIRA

ALIMENTACIÓN

Queda mucho por hacer para reducir esas sonrojantes cantidades de comida que terminan cada año en la basura. Pero hay también innovadoras iniciativas que caminan por esa senda. El ciclo 'Verde que te quiero verde' las dio a conocer en Zaragoza



Son cifras conocidas pero no por repetirlas dejan de ser impactantes. Más de un tercio de la comida que se produce no se consume. España es el séptimo país de la Unión Europea que más desperdicia. Tira a la basura 7,7 millones de toneladas de alimentos, una cifra que con ser escandalosa supone la mitad del desperdicio alimentario en el Reino Unido y el 33% de que genera Alemania.

Del total de los alimentos que acaban en el vertedero, el 39% procede del sector primario y la industria alimentaria, el 14% de los restaurantes, el 5% del comercio minorista y la distribución y el 42% de los consumidores, porque cada hogar español se deshace de 1,3 kilos de comida a la semana.

Todo ello sucede –los datos son igual de espeluznantes en el resto de los países desarrollados– en un escenario en el que los recursos son cada vez más limitados para una población que se augura alcance los 9.000 millones de personas en 2025. Un escenario en el que en la actualidad 800 millones de ciudadanos pasan hambre sobre un territorio –el planeta Tierra– en el que solo el 25% de la superficie es tierra y de ella solo un 4% es cultivable. Y un escenario en el que, para más preocupación, el pasado 2 de agosto ya se había consumido todos los recursos naturales disponibles para todo el año. Una fecha, conocida como Día de la Sobrecapacidad de la Tierra, que en este 2017 tuvo el dudoso honor de convertirse en la más temprana desde que en la década de los 70 se iniciaran las mediciones.

Esta es la fotografía que se reveló en la última jornada del ciclo 'Verde que te quiero verde' organizada por la Alianza Agroalimentaria Aragonesa y en la que no solo se alertó de las consecuencias –económicas, ambientales, sociales e incluso reputacionales– que acarrea el desperdicio alimentario, sino que se puso de manifiesto que, aunque queda camino por recorrer, hay quienes ya están dando pasos firmes para evitar que la comida termine en la basura o, aquella que parece no tener otro destino, recupere su utilidad.

CHUS GARCÍA

PASA A LAS PÁGINAS 2 Y 3





VIENE DE LA PORTADA

LA COMIDA NO SE TIRA



Las preocupantes cifras que rodean el desperdicio alimentario ha llevado a numerosas entidades, colectivos, organizaciones empresariales o investigadores a poner en marcha proyectos que eviten al sonrojante imagen de millones de toneladas abarrotando contenedores.

Muchas de ellas pasan por la sensibilización, como las que lidera la fundación Triptolemos, (poner que és). Su directora, Yvonne Colomer, insiste en que el desperdicio alimentario es una problemática de caracter transversal: se produce en todos los países sea cual sea su nivel de desarrollo y se origina en todos los eslabones de la cadena alimentaria. Y precisamente por esa cualidad, las soluciones «no serán eficaces si en ellas no hay una implicación global». Colomer advierte que queda mucho camino por recorrer, pero deja algunas señales a avanzar por la senda adecuada. «Hay que aprovechar los subproductos, aprender a distinguir entre fecha de caducidad y de consumo preferente, apostar por producciones de kilómetro cero y la distribución granel o abordar soluciones más imaginativas como potenciar el deshidratado», explica. Y matiza que a todo ello hay que unir el uso de la tecnología.

Esto es precisamente lo que ha hecho Aitiip, el único centro de investigación privado de Aragón, que reúne a técnicos trabajan en procesos de transformación de plásticos, fundamentalmente conectados con la automoción. Un trabajo que se mueve en torno a dos ejes: la economía circular y las industrias del futuro. «De la conexión de ambos mundos», explica Berta Gonzalvo, directora de investigación de Aitiip, nació un proyecto europeo que tiene como objetivo dar valor al desperdicio, al utilizarlo como materia prima para la creación de productos útiles mediante la aplicación de la impresión 3D. Se llama Bárbara y consiste en tomar los residuos de productos agrícolas (maíz, zanahoria, granada o limón) y extraer de ellos las moléculas internas para generar bioplásticos. «Podríamos haber hecho envases pero decidimos llevarlos a productos de altas prestaciones para el sector de la automoción (salpicaderos o manitas para las puertas de los coches) o de la construcción (utillaje para la obra civil)», detalla Gonzalvo.

Aitiip quiere ir más allá. A propuesta de Fiat, que explicó a los investigadores las demandas cada vez más personalizadas de los consumidores, los investigadores que forman parte de este proyecto trabajan para extraer fragancias de los residuos vegetales y encapsularlas en las piezas de automoción para que vayan liberando esos aromas. Y aún más, investigan además para que el desperdicio en campo se convierta en aditivos naturales con los que conseguir los colores que distinguen a las marcas automovilísticas «como el rojo Ferrari», ejemplifica la directora del centro tecnológico.

Seguridad alimentaria

Menos tecnológico pero igual de interesante es el programa puesto en marcha por la Federación Española de Hostelería (FEHR), organización empresarial que aglutina a 42 asociaciones de hosteleros de las 17 Comunidades españolas. Ha elaborado la guia 'Abra los ojos ante los desperdicios:trabaje de manera inteligente' para que los empresarios del sector mejoren el uso racional de alimentos y con ello la marcha de económica de sus negocios.

Y es que este sector es, según las estadísticas, el responsable del 14% del total del desperdicio. Un porcentaje al que el secretario general de FEHR, Emilio Gállego, añade un matiz. «Una buena parte de los alimentos se desechan porque la comida que se queda en el plato de un comensal no puede darse a otro ciudadano, por seguridad alimentaria pero también por dignidad», explica.

Sin embargo, hay mucho por hacer, más si se tiene en cuenta que este sector gasta en aprovisionarse más de 37.000 millones de euros, «lo que significa que si se desperdicia el 14%, eso significa que unos 5.000 millones de euros también terminan en la basura», detalla Gállego.

Precisamente el lenguaje económico es el que utiliza la federación para concienzar a los empresarios. Porque el despilfarro alimentario termina pasando facura a la cuenta de resultados de estos negocios. «Somos punteros en sensibilización», explica el secretario general de esta organización, que imparte formación con empresarios y empleados del sector para conseguir una mayor eficiencia en el aprovechamiento de los recursos.

«Hay que mejorar la gestión del menú y la carta, planificar las compras, para que no haya enormes excedentes, y la logística, para evitar que los productos caduquen antes de haber podido ser aprovechado», detalla Gállego, que recuerda que la guía elaborada con Unilever ha despertado el interés de la Unión Europa que la ha acogido como ejemplo de buenas prácticas que hay que imitar.

La FEH no se olvida de los consumidores. «Para el ciudadano siempre parece que las porciones tienen que ser excesivas, pero lo cierto es que cada comensal debería medir su apetito y pedir menos antes que dejar en el plato», destaca el secretario general.

No todo se está haciendo mal ante este «grave problema». De hecho, España es el primer país en donaciones de alimentos, aunque lo cierto, señala, queda todavía mucho camino por recorrer tanto para reutilizar lo que es útil, y lo que no lo es, usarlo como materia prima de otros productos. Aunque para eso, «hay que hacer mucho I+D todavía», puntualiza Gállego.

El precio y el valor

Las empresas de gran consumo también están preocupadas por el incremento del volumen de alimentos que se desperdician. Y lo están no solo ahora que de él tanto se habla, sino desde hace años, aquellos en los que la economía vivía su época de vacas gordas y no parecía importar que lo mucho



ALIMENTACIÓN



Alimentos en perfecto estado terminan en la basura. G. I.

Un lío con las fechas que provoca un mayor desperdicio

Mucha de la comida envasada que termina en la basura podría consumirse sin ningun riesgo para la salud, pero el consumidor la ha desechado porque interpretan erróneamente unas cifras que acompañan al producto: la fecha de consumo preferente y la de caducidad. La primera indica el momento hasta el que el alimento conserva la calidad prevista. Y aunque se consuma pasado ese día sigue siendo un producto apto aunque puede haber empezado a perder sabor y textura. Por eso, como recomienda el Ministerio de Agricultura, antes de tirar el alimento porque se ha pasado su fecha de consumo preferente «compruebe que el envase está intacto, y si el producto tiene buen aspecto y huele y sabe bien». Si la respuesta es sí, disfrute de su ingesta.

Si la fecha de consumo preferente habla de calidad, la de caducidad hace referencia a la sanidad. Se indica en productos muy perecederos y con riesgo microbiológico: carnes y pescados crudos y frescos... por lo que no deben consumirse una vez caducados, ya que podría haberse estropeado y contener bacterias patógenas peligrosas para la salud. Pero lo que puede hacerse si se acerca ese día y no lo vamos a comer es congelarlos. Eso sí, cuando los descongelemos tenemos que consumirlos en menos de 24 horas. **CH. G.**

que sobraba terminara en la basura. La que así habla es Nuria de Pedraza, responsable del proyecto 'La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchalo' puesto en marcha por Aecoc, que con más de 25.000 socios es la única en España en la que fabricantes y distribuidores trabajan conjuntamente para la mejora del sector.

Son diversas las razones que explican por qué el alimento se retira de los lineales de la distribución antes de que llegue a la cesta de la compra. Puede ser por el deterioro de los envases y embalajes, por errores en el etiquetado o por la cercanía de la fecha de consumo. Pero en opinión de De Pedraza hay una razón mucho más poderosa. «No le damos valor a los alimentos», lamenta.

Para evitar o, como poco, reducir las vergonzantes cifras del desperdicio alimentario, Aecoc apuesta por una mejor comunicación e información entre empresas y proveedores, por realizar un buen empaquetado o adaptar los envases a las diferentes dimensiones de los hogares españoles actuales. Y, sobre todo, evitar la generación de excedentes, pero «como siempre los va a haber, hay que hacer con ellos algo útil». Por ejemplo, las donaciones a los bancos de alimentos, donde esta organización imparte formación para mejorar la manipulación o la cadena de frío y garantizar así que el producto ofrece la misma seguridad alimentaria que en el punto de venta.

Con su proyecto, una iniciativa pionera en Europa, se ha conseguido incrementar el uso de un 6% de lo que antes se tiraba «y que ahora se dona», hay 2.000 voluntarios que imparten formación en bancos de alimentos y son ya 400 las empresas participantes.

Una de ellas es Capabro, que ha puesto en marcha en las 320 tiendas que tiene repartidas por toda España un programa de microdonaciones con el que reparte anualmente el alimento necesario 788 familias. «No hablamos de un producto caducado o próximo a su fecha de consumo, sino en perfecto estado», matiza Ana González, responsable de RSC de la cadena de distribución. Y lo explica con un ejemplo: «es esa caja de una docena de huevos en la que uno ha salido roto o ese 'pack' de yogures en el uno tiene el envase deformado».

Todo este tipo de alimentos es recogido por una ONG «a ser posible próxima», casi de manera diaria, tanto en las tiendas como en las plataformas logísticas del grupo y no solo alimentos sino otro tipo de productos de limpieza e higiene. «Es fácil, rápido e implica a todos los departamentos de la compañía», destaca González, que añade que esta iniciativa permite además que las familias receptoras más necesitadas puedan disponer de alimento fresco en su dieta.

CHUS GARCÍA





ENTREVISTA

Daniel del Olmo
«El mejor residuo es el que no se genera»

Especialista en empresas y ecodiseño de Ecoembes, Del Olmo impartió en Zaragoza una conferencia sobre la importancia del envase alimentario



Daniel del Olmo, especialista de Ecoembes, en el Patio de la Infanta de Ibercaja. TONI GALÁN

¿Cómo surge Ecoembes y cuál es su actividad?
Ecoembes nació hace 20 años como solución a la gestión de los residuos de envases ligeros en España. Esta gestión responde a un modelo colaborativo que integra a más de 12.000 empresas, a la práctica totalidad de ayuntamientos del país y a 46 millones de ciudadanos. Cada uno de estos agentes contribuye de manera diferente al sistema. Ecoembes financia y gestiona la recogida y selección de residuos de envases ligeros, ofreciendo al total de la sociedad una respuesta colectiva para lograr el cumplimiento de los objetivos marcados por la Ley.

¿Qué es el ecodiseño?
A la hora de diseñar un envase es fundamental tener en cuenta tres factores: factor ambiental, social y económico-técnico. A través del ecodiseño lo que intentamos es aplicar la variable medioambiental en la fase de diseño del envase para minimizar su impacto ambiental a lo largo del ciclo de vida del producto, de forma que no solo genere menos residuo, sino también que sea más fácilmente reciclable.

¿Cómo se consigue esto?
Para mi, el mejor residuo es el que no se genera. Promoviendo el ecodiseño en las fases iniciales de desarrollo, optimizando el uso de materiales, generaré menos residuo. ¿Cómo se hace? Teniendo en cuenta la interacción del envase en todas las fases de la cadena de valor del producto, desde la fabricación, al transporte o el postconsumo, cómo gestiona el consumidor ese envase, podemos trabajar con las empresas para introducir envases más eficientes, materiales más fácilmente reciclables, reduciendo gramajes... Gracias a este trabajo hemos conseguido que el envase sea un 17,9% más ligero que en 1999.

¿En qué líneas trabaja el sector del ecodiseño de envases?
El ecodiseño es una vía de innovación en el envase, no solo alimentario sino en general. Busca crear un envase adaptado a las necesidades del producto pero causando el menor impacto ambiental posible. Por ejemplo, se está trabajando en nanomateriales que se añaden al material principal para prolongar la vida útil del producto, o mejorar su selección como residuo. Otras líneas trabajan en la obtención de plásticos biobasados. Es decir, la obtención de polímeros plásticos a partir de compuestos orgánicos, como pueden ser los residuos de cosechas, o en la fabricación de envases compostables. El ecodiseño trabaja en dar una vuelta de tuerca a formatos que ya se conocen, se está trabajando en la mejora de materiales, considerando siempre la fase de postconsumo. Un ejemplo muy sencillo son las etiquetas. Hemos vivido una evolución desde unas etiquetas muy grandes que casi cubrían todo el envase, no dejando ver el producto, a etiquetas cada vez más pequeñas que conceden mayor protagonismo al producto envasado y que ayudan a mejorar la selección del residuo. De esta forma, no solo se mejora la reciclabilidad del envase, sino que además, se ahorran toneladas de material.

¿Qué aspectos habría que mejorar tanto en el diseño como en la gestión?
En materia de reciclaje, que es a lo que se dedica Ecoembes, lo estamos haciendo muy bien gracias al compromiso de la industria, la Administración y los ciudadanos. La ley marca un objetivo de un 55% de tasa de reciclado de envases ligeros y en 2016 alcanzamos un 76%. Evidentemente, se puede mejorar. Desde la UE se están planteando objetivos más ambiciosos, dentro del nuevo paquete de economía circular. Desde Ecoembes, queremos anticiparnos y llegar a un 80% de tasa de reciclado para 2020. Se puede mejorar la aplicabilidad y la funcionalidad de los envases. El ecodiseño busca maximizar la funcionalidad de los envases para que se adapte a las necesidades estrictas del producto. A nivel de envase, podemos mejorar, por ejemplo, en el desperdicio alimentario. Las etiquetas inteligentes ya son una realidad, se puede trabajar mejorando las propiedades de barrera. Hay que buscar el equilibrio entre prestaciones y sostenibilidad.

¿Cuál de los dos aspectos tiene mayor peso?
La balanza está cambiando. Poco a poco las empresas van adquiriendo mayor compromiso medioambiental con la sociedad y lo están incorporando a sus políticas y estrategias en toda la cadena de valor. A día de hoy, sigue pesando más el vender producto, pero el compromiso con la sostenibilidad cada vez está más cerca de equilibrar esta balanza.

Botellas, cajas, bolsas, bricks... ¿Cuál es el mejor envase?
No existe un envase mejor que otro. El envase más adecuado es aquel que permite cumplir de manera eficiente y sostenible con los requisitos que hemos mencionado. En Ecoembes decimos que no hay envases buenos o malos, sino aplicaciones buenas o malas. Por ello, no solo el mejor material o el mejor envase es el más reciclable o compostable, sino el que, dentro de los parámetros, más aplicabilidad posee.

ALEJANDRO ROYO





NORMATIVA

XYLELLA

La decisión para estrechar el cerco al 'ébola del olivo'

Bruselas tiene previsto publicar en la primera quincena de diciembre la nuevas medidas de emergencia para evitar la extensión de la bacteria



Talas de olivos afectados por la bacteria xylella fastidiosa en la región italiana de Puglia. EFE

La grave amenaza que supone la llegada a Europa de la xylella fastidiosa, una bacteria letal a la que es sensible 350 especies vegetales, ha llevado a la Unión Europea a dictar lo que se conoce como decisión. Un instrumento ejecutivo que permite actuar, con todo el respaldo jurídico, a las autoridades competentes de los Estados para evitar la propagación de esta temible enfermedad conocida popularmente como 'ébola del olivo'.

Bruselas tomó medidas de emergencia cuando en 2013 apareció en Italia el primer brote. Aquella decisión (identificada con el número 789) fue modificada en 2015 cuando la bacteria se detectó en Francia y volvió a reformarse un año después al aparecer en Alemania. La entrada de la xylella en España, primero en Ibiza –en 2016– y este año en Alicante, han motivado otra modificación de la decisión 2015/789, aprobada el pasado 19 de octubre y cuyas medidas serán de inmediata aplicación una vez sean publicadas en el boletín oficial de la UE, que se prevé suceda en esta primera quincena de diciembre. Lo adelantó José María Cobos, subdirector general de Sanidad e Higiene Vegetal del Ministerio de Agricultura, durante su intervención en el III Foro técnico en sanidad vegetal organizado por el Centro de Sanidad y Certificación Vegetal de la Comunidad, que recordó que la norma involucra a la ciudadanía para «que sea especialmente sensible» y denuncie cualquier posible sospecha de brote. Denuncias que el Estado está obligado a investigar.

La decisión detalla las especies hospedantes, establece quién está obligado a aportar pasaporte sanitario o explica cómo y quienes deben cumplir las exigencias de trazabilidad. Pero sobre todo, obliga a establecer tras cada positivo una zona demarcada formada por una zona infestada con una anchura mínima de 100 metros alrededor de los vegetales afectados, y una zona tampón, que se mantiene en 10 kilómetros para la contención pero, como matizó Cobos, se reduce a la mitad (5 kilómetros) cuando se establece una estrategia de contención.

Las diferencias entre una y otra actuación son significativas. Lo saben bien los territorios afectados en España, porque mientras que Europa ha permitido que Baleares aplique la contención, se obliga a la Comunidad Valenciana a aplicar medidas de erradicación. Y esto último significa, entre otras actuaciones, que se debe arrancar y destruir 'in situ' y en lugares próximos habilitados todas las plantas hospedantes y las hospedadoras (hay más de 300 especies) en un radio de 100 metros. Además hay que inmovilizar todo el material vegetal (también de invernaderos) en 10 kilómetros a la redonda.

En la contención, sin embargo, únicamente se eliminan los vegetales infestados, pero se obliga ha hacer exigentes prospecciones en una malla de 100x100 metros en las proximidades de viveros, alrededor de plantas con particular valor y en una zona situada a 20 kilómetros de límite con el resto de la UE.

CH. GARCÍA



AL GRANO

Discovery, el reto del sector ganadero

La Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto (FEAGAS) está colaborando con RTDI, una empresa especializada en la creación y desarrollo de proyectos de I+D, para poner en marcha Discovery, una plataforma cuyo objetivo principal es facilitar a los ganaderos el acceso a información sobre innovación dentro del sector. En la aplicación, aún en pruebas, se describirá una solución específica de cada proveedor en una ficha con datos de utilidad y de interés para poder ayudar los ganaderos que no sean especialistas en una determinada materia. **HA**



Varios ejemplares de ganado vacuno en Laspuña. R. GOBANTES

AGENDA

♦ JORNADA
INVERSIONES Y FINANCIACIÓN
El sindicato UAGA-COAG ha organizado, para el 4 de diciembre, la jornada 'Inversiones y financiación en el sector agro-ganadero', que tendrá lugar a partir de las 10.30, en la Sala Goya del Gobierno de Aragón, en la plaza de San Pedro Nolasco, 7, de Zaragoza. En esta cita se abordarán temas tan interesantes como la incorporación de jóvenes y los planes de mejora, los seguros agrarios, el asesoramiento de explotaciones agrarias o la financiación en este sector, prestando especial atención a los préstamos por sequía. Está previsto que clausuren la jornada Joaquín Olona, consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, y José Manuel Penella, secretario general de UAGA.

♦ FERIA
TRUFA DE SARRIÓN
La localidad turolense de Sarrión acoge una nueva edición de la Feria Monográfica de la Trufa. La apertura oficial tendrá el 8 de diciembre, a las 13.00, y concluirá el 10 de diciembre. Durante estos días habrá espacio para participar en numerosas conferencias y disfrutar de los mejores ejemplares de trufas de la temporada. Además, se podrá asistir a la presentación de perros truferos o tomar parte en el concurso de la trufa de más peso y calidad.

EMBALSES

Actualizado el 1 de diciembre de 2017

	Capacidad actual (hm^3)	Capacidad total (hm^2)
Búbal	4,439	64
Mediano	90,439	436
Escales	62,396	152
El Grado	292,118	400
Yesa	101,816	447
La Sotonera	62,156	189
Canelles	352,070	679
La Loteta	5,979	104
La Tranquera	17,674	82
Ribarroja	203,057	210
Mequinenza	632,858	1.533
Caspe	22,988	82
Calanda	17,273	54
Santolea	15,070	48

Fuente: Confederación Hidrográfica del Ebro.

PAC

La Comisión planteará un límite máximo de ayudas por explotación

La Comisión Europea ha presentado esta semana sus primeras directrices para la reforma de la futura Política Agraria Común (PAC). En ella, entre otros muchos aspectos, promoverán un límite máximo de las ayudas por explotación así como un «mejor» reparto de las mismas entre los diferentes países de la Unión Europea. Estas son dos de las líneas principales de la llamada comunicación sobre la futura PAC, un paso previo a la presentación de la propuesta legislativa, que se espera que tenga lugar antes del próximo verano. En ella, el Ejecutivo comunitario establecerá sus prioridades y objetivos para esta política, una de las más antiguas de la Unión Europea. El Ejecutivo comunitario concluye en este documento que los colectivos interesados esperan una PAC «fuerte», pero también «más simple y más flexible», y más centrada en «retos concretos para asegurar un nivel de vida justo para los agricultores, preservando el medio ambiente y luchando contra el cambio climático», apuntan. El texto aún no presenta números concretos, a la espera de que se planee el nuevo Marco Financiero Plurianual (MFF).

PROYECTO

Telefónica y John Deere impulsan la digitalización agrícola

Telefónica, a través de la empresa del grupo Visualnacert dedicada al sector 'agrotech', impulsará la digitalización de las explotaciones agrícolas en España y lo hará en colaboración con la multinacional John Deere. Esta unión se materializará con la puesta en marcha del proyecto Visual Green, un cuaderno de campo y costes automatizado, que «permite al agricultor identificar de forma rápida, precisa y visual sus costes e incrementar la productividad de su explotación», aseguran estas fuentes.

Visualnacert ha diseñado la plataforma Visual Green, que recoge y procesa de forma telemática, automatizada y en tiempo real todos los datos recopilados por la maquinaria agrícola de John Deere para crear este cuaderno de campo, así como un análisis de costes automatizado del agricultor, que le ayudará a digitalizar la gestión de su explotación agrícola y a reducir los trámites burocráticos. La plataforma también podrá conectarse con todo tipo de sistemas de información, como drones, satélites o estaciones agroclimáticas.







CONTENIDO FACILITADO POR ARENTO GRUPO COOPERATIVO AGROALIMENTARIO DE ARAGÓN arento

Las cooperativas miran el futuro multiplicando sus proyectos y retos

Grupo Arento trabaja, junto a los socios de estas entidades, para profesionalizar y rentabilizar sus producciones

En España hay en estos momentos alrededor de 3.800 cooperativas, una oferta excesivamente atomizada a la que la Ley de Fomento de la Integración de Cooperativas, una forma precursora de las Entidades Asociativas Prioritarias (EAPs), pretende agrupar para adaptarlas al mundo en que se desenvuelven, sin perder la vinculación con el territorio. Y todo ello con el objetivo de ganar capacidad negociadora frente a una demanda fuerte y concentrada.



La cooperativa de Tauste. ARENTO

Los datos de evolución en facturación más favorables los presentan siempre aquellas cooperativas con mayor dimensión. Y eso lo tienen muy claro en el Grupo Arento donde, en un mundo cada vez más competitivo, global y que demanda una mayor sostenibilidad, «trabajamos con el compromiso de transformar las cooperativas en gestores empresariales profesionalizados, facilitando a los socios las herramientas necesarias para que sus explotaciones sean más rentables. Trabajamos para que los productores agrarios crezcan y mejoren con una proyección de futuro», apunta su presidente Pedro Naudín.

Y este trabajo lo hacen aprovechando la fuerza de la unión de sus cooperativas. «Gracias a nuestra experiencia, conocemos el poder del cooperativismo como modelo de crecimiento en los países desarrollados. De ahí la necesidad de profesionalizar las compras y la comercialización de nuestros productos», matiza.

Una labor que se basa en generar sinergias, volumen y eficacia para ser más rentables. ■

Servicios profesionales

Programa operativo para la mejora del sector de los frutos secos

El Gobierno de Aragón ha aprobado el Programa Operativo para la anualidad 2018 presentado por el Grupo Arento. Un programa con una mayor dotación económica para sufragar actuaciones de mejora en las explotaciones de los socios de la entidad. Actuaciones en todas las fases del cultivo: subvención para nuevas plantaciones, mejora en las técnicas de cultivo, inversiones para agilizar la recepción e implantación de sistemas de calidad y trazabilidad, que pretenden mejorar la competitividad y rentabilidad de la producción de almendra.

La resiembra de semillas, una opción a la sequía que afecta este año a la cosecha

La falta de lluvias de los últimos meses está afectando al nacimiento y desarrollo de la semilla. El balance entre mínimos históricos en precipitaciones y registros de temperatura por encima de las medias arroja niveles de evapotranspiración que son un mal pronóstico de mejora a la situación agrícola, convirtiendo esta campaña de siembra en un hito difícil de superar por la mayoría de los productores agrícolas. Las condiciones meteorológicas están afectando al nacimiento y desarrollo de la semilla, algo que supondrá una merma muy importante en la producción global de la cosecha. Las pérdidas de producción tienen un efecto inmediato en las explotaciones agrícolas, pero también generan indirectamente perdidas graves en el sector ganadero: la ausencia de pastos y restrojos para pastoreo tradicional obliga a incrementar la alimentación con piensos encareciendo la producción.

El efecto inmediato de la prolongada sequía es el planteamiento de la opción de resiembra para muchos secanos, en los que el nacimiento de la semilla ha sido prácticamente nulo. Su opción de éxito se basa en la selección del ciclo adecuado de las variedades para cada especie, seleccionando variedades de ciclo corto y elevada rusticidad, frente a tendencias habituales de variedades de ciclos largos y alto potencial de producción. Así, por ejemplo, en campos de cebada una buena alternativa es resembrar con Basic; para siembras de trigo blando lo ideal es la resiembra con blandos de ciclo corto; y en los trigos duros hay que apostar por variedades muy alternativas, como Dorondón o Amilcar, con garantías de progreso de la cosecha en siembras desde diciembre hasta mitad de febrero.

DATOS DEL MES

Jornada

El próximo día 11 de diciembre tendrá lugar la exposición del proyecto de Arento 'Industrias Cárnicas de adaptación de procesos a entorno productivo 4.0', que la empresa está desarrollando en colaboración con Vea-Global y el Cluster Agroalimentario de Aragón. Una presentación que tendrá lugar en el marco de la jornada 'La digitalización e internacionalización de la industria: retos y oportunidades', organizada por el Ayuntamiento de Madrid. ■

Cerdo KM 0

Dentro de la octava edición de las jornadas 'Verde que te quiero verde', que este año han tenido como título 'Producción y consumo responsable', se celebró una mesa redonda cuyo moderador fue José Ribagorza y contó con la participación de David G. Goñi, quien habló sobre Yokomolomo, marca de Arento Industrias Cárnicas que apuesta por productos innovadores y originales de carne de cerdo baja en grasas y por el Km 0. También intervinieron



ARENTO

en esta cita Mónica Herrera, quien explicó el proyecto 'Mincha d'aquí'; Miguel López, del restaurante Urola; Concha y Antonia Molina, propietarias de Encurtidos Molina, y Ricardo Azón, ganadero. ■

Tauste

El próximo 15 de diciembre, la cooperativa agraria San Miguel de Tauste, con más de 1.600 socios y que da empleo a 40 trabajadores, celebra su centenario en un acto que contará con la asistencia de destacadas autoridades. Una cita en la que se hará un repaso a sus 100 años de existencia, que arrancaron en 1917, con la fundación de la entonces llamada Caja Rural Católica. La presentadora del acto será Belén Lorente, directora del Centro Territorial de TVE en Aragón. ■

Maíz

La cosecha de maíz en Aragón está prácticamente finalizada, ya que este año, como consecuencia de la climatología, se ha adelantado su inicio de forma generalizada a finales de septiembre. Las hectáreas cultivadas en Aragón este año han sido 85.000, lo que supone una previsión de cosecha estimada de alrededor de 767.000 toneladas. Aragón supone el 27% de la superficie cultivada de maíz en toda España y el 24% de las toneladas de la producción nacional. ■



GENTE DE LA TIERRA

«Nuestro reto es recuperar la huerta como forma de vida»

HORTALIZAS

Sabores Próximos es un proyecto de agroecología que arrancó en 2011 y se ha convertido en un referente dentro de la huerta zaragozana



Daniel Gómez, y a la derecha, Mario Murua, junto a su burro Lolo. SABORES PRÓXIMOS

En el verano de 2011, Mario Murua, con su título de ingeniero agrícola recién conseguido, decidió poner en marcha un sueño: convertir las tierras del padre de un amigo en un huerto ecológico. Su vinculación con el campo era nula, salvo los conatos que había tenido en las prácticas de la carrera, pero tenía muy claro su objetivo y, seis años después, el tiempo parece haberle dado la razón.

Actualmente, su empresa, Sabores Próximos, ubicada en Lugarico de Cerdán (Movera), produce una media anual de 35.000 kilos de verdura y hortaliza que comercializan sobre todo en Zaragoza y su área de influencia, a través, principalmente, de los encargos que reciben en su web www.saboresproximos.com.

Sus cajas, cerradas o personalizadas, incluyen una gran variedad de productos de la huerta, que varían cada semana en función de la temporada. «Poco a poco, estamos mejorando los canales de venta, y estamos más preparados para atender la demanda y los gustos particulares de los consumidores. Esto, unido también a cambios en la producción nos están permitiendo ofrecer más de una treintena de productos ecológicos a precios mucho más competitivos que hace unos años», matiza Mario.

ANUALMENTE PRODUCEN MÁS DE 35.000 KILOS DE HORTALIZA

VENDEN CESTAS CERRADAS Y TAMBIÉN PERSONALIZADAS

Tres años después, en 2014, se sumó a este proyecto Daniel Gómez, y los dos se encargan de las tareas diarias del campo, desde la siembra hasta la recolección. Un trabajo que, en ocasiones, «resulta duro pero que también es muy agradecido» y que les ha permitido cumplir su sueño y gritar a los cuatro vientos que «estamos en el buen camino dentro de nuestra meta de recuperar la huerta zaragozana como forma de vida».

Durante los dos primeros años la rentabilidad fue muy pequeña, casi inexistente, ya que para poner en marcha un proyecto agrícola partiendo de cero hace falta mucha inversión. Pero, hoy en día, «gracias a la experiencia que hemos ido acumulando, tanto en producción como en ventas, podemos decir que vivimos de los ingresos que nos proporciona Sabores Próximos», señala Mario.

Sus potenciales clientes son, en la mayoría de los casos, consumidores particulares, pero también venden a restaurantes y grupos de consumo, así como a tiendas especializadas. Además, todos los sábados es habitual verlos en el mercado agroecológico que se instala en la plaza del Pilar. Allí, las bondades organolépticas de sus calabazas, tomates, borrajas o coles de temporada corren de boca en boca. «Esta es la mayor de las recompensas, que los consumidores valoren tu producto y vengan a comprar semana tras semana», matiza Mario, quien ahora sueña con ampliar las hectáreas de tierra de que dispone para que sus productos lleguen a más gente.

ANA ESTEBAN

