

Diagnóstico y Análisis Estratégico del Sector Agroalimentario Español

Análisis de la cadena de producción y distribución del sector de molinería y sus transformados

Resumen ejecutivo



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Este sector incluye la producción de trigo duro y blando, la producción de harinas y sémolas y todos sus derivados:

Pan fresco y de larga duración, bollería y pastelería industrial, galletas, masas congeladas y pastas

El trabajo incluye un análisis de la estructura industrial y empresarial de la cadena de producción.

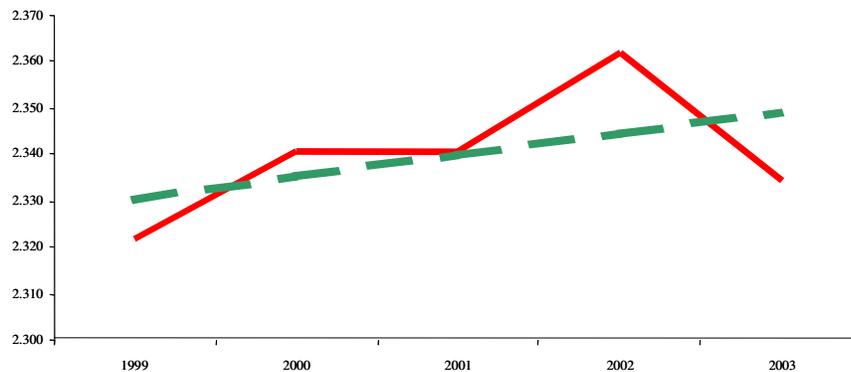
Contenido

Los principales rasgos del consumo de los productos finales	4
La estrategia de la distribución	5
Características de los mercados que repercuten en la cadena de producción	5
El Comercio exterior y su influencia en la cadena de producción	6
La producción nacional y sus tendencias	7
Análisis de la estructura industrial	9
Análisis de la estructura empresarial	12
Principales tendencias	14
Recomendaciones	15

Los principales rasgos del consumo de los productos finales

- Dentro de los productos derivados de la molinería, el mayor consumo corresponde al pan.
- En todas las gamas finales, los productos principales están muy maduros y apenas registran crecimientos.
- Los productos de más calidad y los nuevos productos muestran un comportamiento mejor.
- En todos los productos, el mayor consumo se produce en los hogares. La mayor participación de los canales HORECA se encuentra en las pastas, con poco más del 16%.
- El consumo de pan supera los 2.330 millones de kilogramos:
 - Desde principios de los años ochenta hasta principios de los noventa el consumo de pan mostró una tendencia decreciente muy acusada.
 - Tras una época de estancamiento hubo un cierto repunte.
 - En la actualidad se detecta el incremento de los productos de más calidad.
- El pan fresco supone más del 90% del conjunto de panes.
- El consumo de galletas, bollería industrial y pasteles supera los 560 millones de kilogramos.
- El consumo de pasta no llega a los 200 millones de kilogramos.

Evolución de la cantidad comprada de pan
(millones de kg)



El trazo discontinuo muestra la línea de tendencia.

Fuente: La Alimentación en España, 2003. MAPA.

La estrategia de la distribución

A. El pan fresco

- En las ventas a los hogares, la tienda tradicional mantiene el 50% y la gran distribución alcanza el 48%.
- La participación de la gran distribución está subiendo muy deprisa, en la medida que crece el número de supermercados frente al de hipermercados, se cuida más la sección con obradores propios y se mejora la calidad y variedad del producto.
- El pequeño comercio ha sufrido un gran cambio debido a:
 - La proliferación de “puntos calientes” y tiendas modernas especializadas.
 - La disminución del número de panaderías tradicionales.
 - La ampliación de la gama de productos vendidos a bollería y pastelería.

B. Los restantes productos: pastas y bollería industrial

- La gran distribución acapara más del 90% de la cuota de mercado en las compras realizadas por los hogares.
- En todos los productos está aumentando la participación de las marcas de distribuidor, especialmente en los productos más maduros en el mercado.
- El suministro a los canales HORECA está liderado por la distribución especializada:
 - En bollería, pastelería y panadería industrial, los distribuidores especializados reúnen el 38% del volumen, seguidos por la tienda tradicional (29%) y los fabricantes (19%).
 - En pastas, los distribuidores especializados acaparan el 62% del suministro a los canales HORECA.

Características de los mercados que repercuten en la cadena de producción

A. Los mercados de los trigos

- El destino primario de los trigos es el de piensos. El de harinas en la práctica es secundario con respecto al de los piensos.
- La industria harinera tiene un consumo creciente de unos 4 millones de toneladas, de los cuales una parte muy importante se importa.

- La industria semolera absorbe unas 300.000 toneladas de trigo duro.
- El mercado de los trigos se caracteriza por su desestructuración y descualificación debido a:
 - Inexistencia de un sistema de clasificación harinero–panadera. El mercado se rige por referencia varietal.
 - Falta de medios para realizar análisis de la calidad de los trigos en la primera puesta en mercado, lo que no permite diferenciar ni remunerar calidades.
 - Falta de disponibilidad de suficiente capacidad de almacenamiento fragmentada que permita cualificar los graneles.
 - La organización logística es inadecuada.
 - Inexistencia de contratos de suministro a medio plazo ni las especificaciones de calidad en las compraventas.
- La capacidad de almacenamiento está en manos de las cooperativas y los almacenistas, que comercializan el producto a lo largo del año.
- El mercado de los trigos importados, sobre todo los provenientes de Francia, es más cualificado y organizado. Son frecuentes los acuerdos de suministro a medio plazo.

B. El mercado de harina

- El destino principal de las harinas es el pan fresco (66%). Destaca el fraccionamiento de sus fabricantes.
- El segmento de las masas congeladas y panes industriales está obligando a cualificar un segmento.
- Es un mercado descualificado, caracterizado por la sobrecapacidad de las harineras y los bajos precios.

El Comercio exterior y su influencia en la cadena de producción

- El comercio exterior de los trigos está inmerso en el comercio exterior de cereales, de los que España es deficitaria.
- España es importadora de trigos panificables de Francia y, en menor medida, del Reino Unido.
- En los últimos años La importación de trigos panificables alcanza a más del 50% de las necesidades de las harineras.
- España es importadora de trigos de fuerza desde la sustitución de su cultivo por los trigos duros.

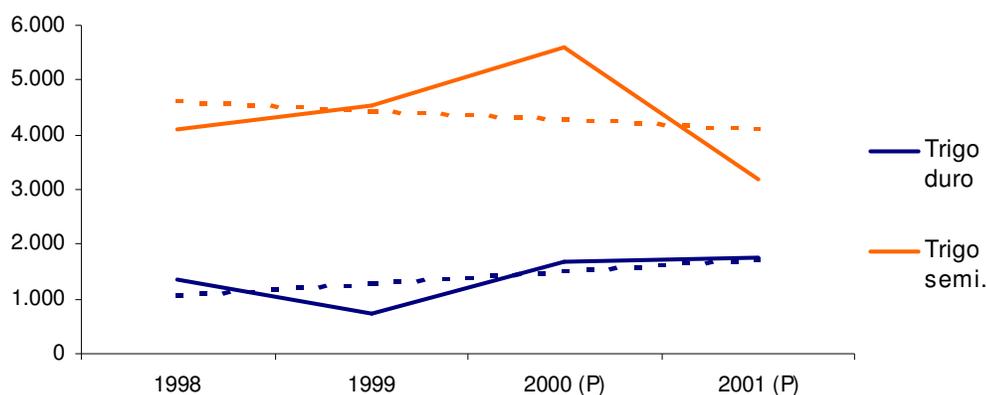
- Los trigos de fuerza proceden de Estados Unidos, Canadá y Alemania.
- La importancia de los trigos importados resulta muy costosa para las harineras situadas lejos de la frontera francesa o de los puertos de entrada.

La producción nacional y sus tendencias

A. La producción agraria

- En España hay más de 2 millones de hectáreas destinadas a trigo, algo más del 30% de la superficie de cereales.
- Más del 90% de la superficie corresponde a seco.
- En los últimos años ha bajado la superficie de trigo y se ha sustituido trigo blando, sobre todo de fuerza, por trigo duro, que ya alcanza el 44% de la superficie (2003).
- El trigo aporta el 30% de la cosecha española de cereales: el 21% corresponde a trigo blando y el 9% a trigo duro.
- La producción española de trigos oscila entre 3,5 y 4,5 millones de toneladas de trigo blando y entre 1,5 y 1,6 millones de toneladas de trigo duro.
- Las condiciones agroclimáticas de gran parte de la superficie provocan grandes variaciones en el volumen y calidad de la cosecha.
- El bajo consumo de semilla certificada (entre el 15.-20%) repercute en la falta de homogeneidad de la producción.

Evolución de la producción de trigo
(Volumen en miles de toneladas)



(P) Provisional

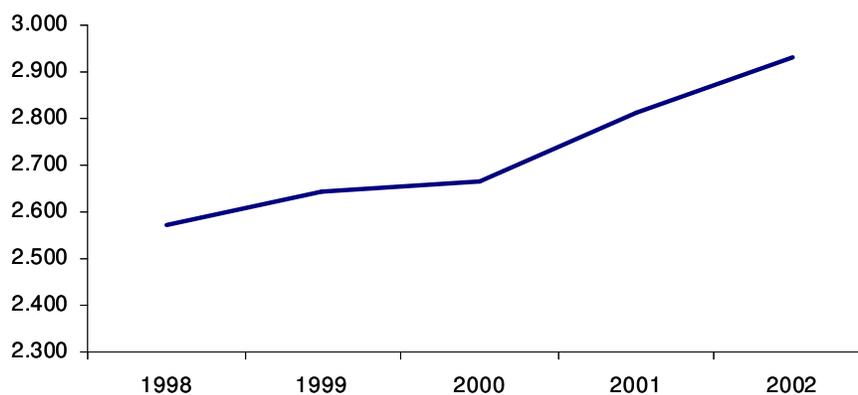
Los trazos discontinuos muestran las líneas de tendencia.

Fuente: Anuario de estadística Agroalimentaria, 2001. MAPA.

B. La producción industrial

- La producción de harinas alcanzó las 2,9 millones de toneladas (INE).
- Desde mediados de los noventa ha subido un 20%.
- También las ventas netas del conjunto de pan, galletas y bollería industrial muestra una tendencia al alza.
- En los últimos años han subido apreciablemente las masas congeladas.

***Evolución de la producción de harina de trigo
(Miles de toneladas)***



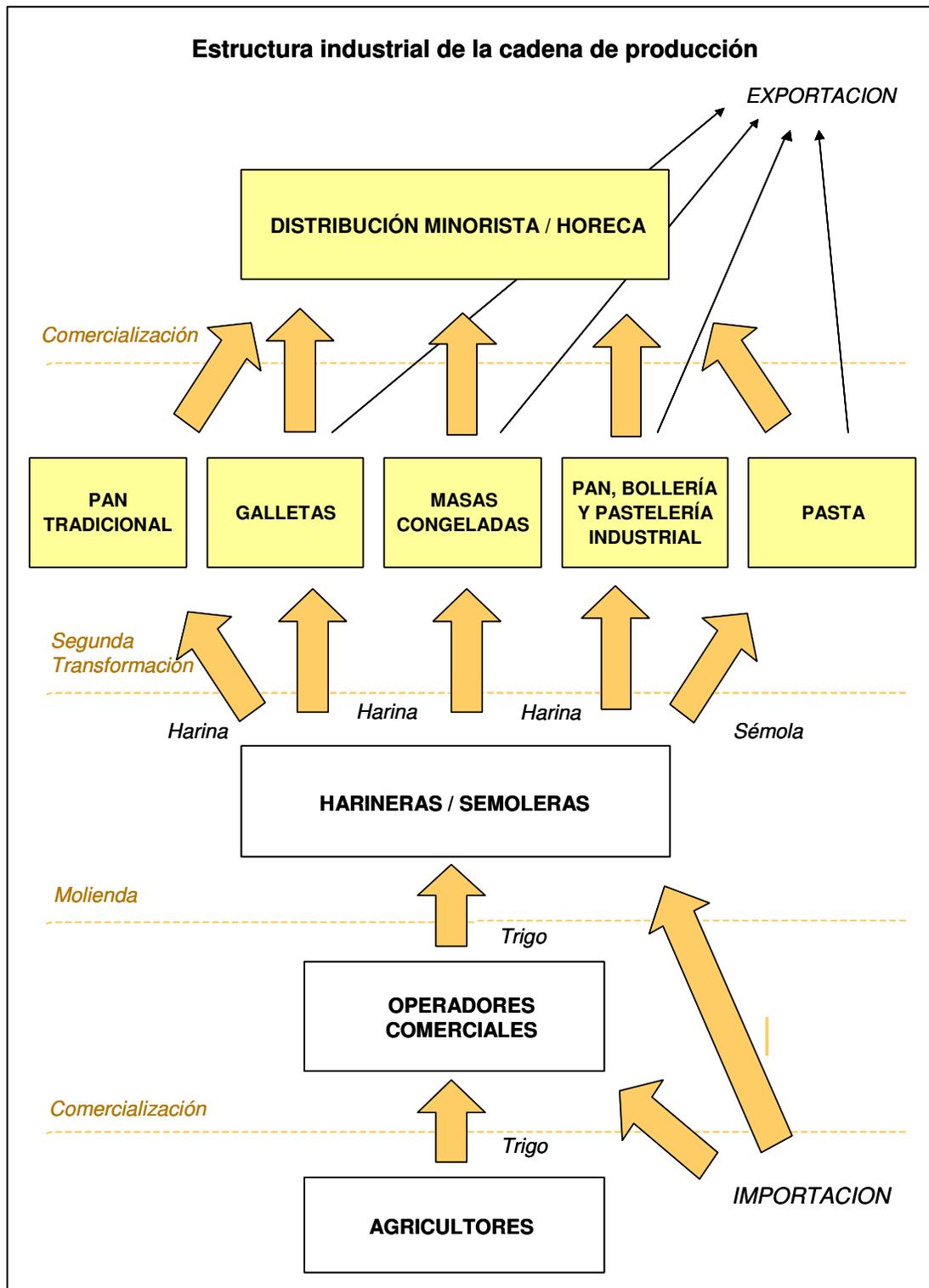
Fuente: INE, 2002.

Análisis de la estructura industrial

Fase	Análisis
Fase Agraria	<ul style="list-style-type: none"> • Existen 123.545 explotaciones de trigo blando con una superficie agraria útil de 12,7 hectáreas • Existen 56.727 explotaciones de trigo duro con una superficie agraria útil de 16,1 hectáreas • Un gran número de explotaciones no tienen suficiente dimensión para mantener un nivel razonable de profesionalización de los agricultores • En el trigo blando, el 16% de las explotaciones con más de 100 hectáreas reúnen el 51% de la superficie • En el trigo duro, el 17% de las explotaciones con más de 100 hectáreas reúnen el 63% de la superficie
Primera puesta en mercado: los mayoristas	<ul style="list-style-type: none"> • Las cooperativas acaparan un tercio del mercado y los almacenistas con otras formas jurídicas los dos tercios restantes • Estas empresas tienen en sus manos la mayor capacidad de almacenamiento de cereales • Según la CCAE existen 464 cooperativas de cereales. Hay unas 12 cooperativas de segundo grado de gran tamaño • El mayor peso de las estructuras cooperativas se encuentra en Navarra, donde manejan más del 60 % de la cosecha, seguida por Castilla y León (40%) • Hay unos 180 almacenistas de un cierto tamaño. De éstos el 40% son medianos o grandes
Primera Transformación: la industria harinera y semolera	<ul style="list-style-type: none"> • El año 2003 existían 209 fábricas de harinas, situadas en las zonas productoras de trigos y en la proximidad de los puertos • El 33% de la capacidad de molinería se encuentra en el Valle del Ebro, seguida por Andalucía y Castilla y León, ambas con casi el 20% • El número de empresas está disminuyendo tras un largo proceso de reestructuración • Aún existe una importante sobrecapacidad productiva en el sector y una parte de las empresas pequeñas e incluso medianas están obsoletas • El subsector de sémolas lo constituyen 9 fábricas pertenecientes a 5 empresas, en general modernas
Segunda transformación: Pan tradicional	<ul style="list-style-type: none"> • Hay unos 14.000 fabricantes de pan (CEOPAN), en general pequeñas empresas de carácter familiar muy dispersas • Casi todas las empresas tienen puntos de venta propios • El gran reto es la incorporación de tecnología del frío que permite romper el proceso productivo y racionalizar el trabajo

Análisis del sector de molinería y sus transformados

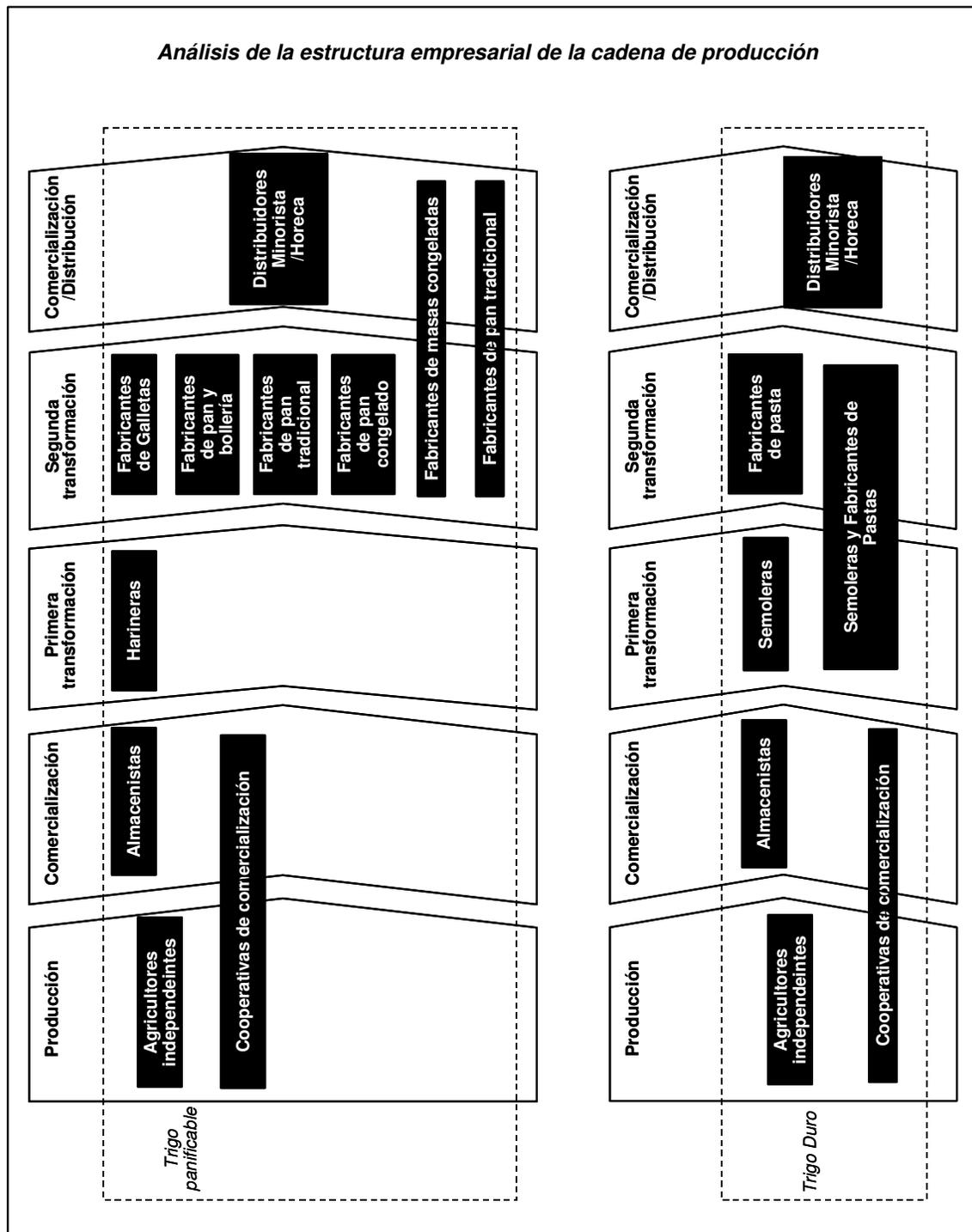
<i>Fase</i>	<i>Análisis</i>
Segunda transformación: Pan de molde, bollería y pastelería industrial	<ul style="list-style-type: none">• Este segmento está formado por un número reducido de grandes empresas que además se está concentrando• Todas cuentan con una gama final muy amplia
Segunda transformación: industria galletera	<ul style="list-style-type: none">• Esta industria ha sufrido una enorme transformación y ahora existen pocas empresas muy grandes que producen una gama muy amplia de productos finales
Segunda transformación: industria de masas congeladas	<ul style="list-style-type: none">• Es una industria muy concentrada y capitalizada, con altos niveles de crecimiento• Se estima que el pan congelado supone el 15% de la producción total de pan• Está ampliando su gama de productos finales• Su crecimiento implica el desarrollo de “puntos calientes” para el horneado final del pan



Análisis de la estructura empresarial

Principales tipos de empresas

- Mayoristas en origen de cereales con forma de sociedad mercantil. Se trata de un colectivo de empresas muy grande que reúne situaciones heterogéneas. A efectos de este trabajo interesa el núcleo de grandes y medianas empresas que reúne unas 180
- Cooperativas de comercialización de cereales pequeñas e independientes. Son empresas mal dotadas, con potencial de mejora en su gestión y que, frecuentemente, prestan poca atención al trigo. En total en cereales hay más de 400
- Cooperativas de comercialización grandes y cooperativas de segundo grado: conforman un colectivo de empresas con modernas instalaciones, adecuada gestión y con capacidad de organizar la producción. Existen unas 12 empresas de este tipo
- Harineras de pequeña dimensión: Conforman un grupo amplio que apenas invierte y se enfrenta a serias dificultades. Unas 200 empresas
- Harineras del grupo líder: Es el grupo mejor dimensionado. Son unas 8 empresas
- Semoleras – fabricantes de pasta: Son 5 empresas
- Empresas de panes y bollería industrial y de galletas. Hay numerosas empresas pero las de un cierto tamaño no alcanzan las 50 y menos de 10 pueden considerarse grandes
- Empresas de masas congeladas específicas. Se han identificado 15 de un cierto tamaño
- Panificadoras tradicionales de gran tamaño. Hay unas 30 de un cierto tamaño
- Pequeñas panificadoras de pan tradicional. Hay cerca de 14.000 empresas



Principales tendencias

Principales tendencias en la cadena de producción

- Se están identificando unas áreas idóneas para el cultivo del trigo panificable en la que los rendimientos son mayores y están mejorando, mientras en las restantes el cultivo continúa deteriorándose
- Este hecho afectará negativamente a los agentes de la cadena de producción situados fuera de las mejores áreas productoras de trigo o alejados de las costas
- Creación de un colectivo de buenos mayoristas, cooperativas bien dimensionadas de primer y segundo grado y sociedades mercantiles (almacenistas), que están empezando a cualificar el mercado y trabajan con producto nacional e importado. Algunos han alcanzado un cierto grado de verticalización que se está profundizando
- Se consolida un núcleo de harineras de cierta dimensión con buenas expectativas de futuro, mientras las medianas y las pequeñas que no se han situado en nichos de mercado atraviesan una situación muy difícil
- Existe un colectivo de harineras pequeñas y medianas que se están situando en nichos de producción específicos
- Se está concentrando el segmento de pan tradicional, pero aún está muy fragmentado y falta formación. Previsiblemente cerrarán muchas
- La incorporación del frío negativo en la fabricación de pan tradicional se está produciendo lentamente
- Los fabricantes de masas congeladas han tenido un crecimiento rápido durante unos años, pero posiblemente su extensión se vea limitada por la incorporación de frío negativo en los fabricantes tradicionales de mayor tamaño
- Se está cualificando el consumo de pan
- Se ha modificado sustancialmente la distribución con la incorporación del pan a la estrategia de productos de calidad de la gran distribución y la instalación de puntos calientes
- Algunas empresas de la gran distribución han entrado en los escalones anteriores: fabricación de masas congeladas o pan
- Se ha diversificado mucho la producción de pan y bollería industrial y galletas, en un intento de evitar la dependencia de los productos más maduros
- Se consolida la verticalización entre la producción de sémola y pasta
- La fabricación de pasta se enfrenta a la madurez en el mercado de muchos de sus productos e intenta diversificar sus gamas

Principales problemas

Principales problemas		
Ámbito del problema	Jerarquía	Problema
Cuestiones generales	1	Estancamiento o caída del consumo de pan y de las gamas más maduras
	2	Desorganización y deterioro de los mercados de trigo y harinas
	3	Falta de coordinación vertical
	4	Caída de la producción de trigos de fuerza y deterioro del cultivo
	5	Gama de productos finales madura

Recomendaciones

Cuestiones Generales		
Medida	Plazo de aplicación	Dirigida al mercado
Reforzamiento del trabajo de la organización interprofesional INCERHPAN y ampliación de su ámbito	Corto y medio	Interior
Campañas genéricas de promoción del consumo de pan	Corto y medio	Interior
Apoyo al trabajo de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas	Corto y medio	Interior
Cualificación de los mercados de trigos y harinas	Corto y medio	Interior
Establecimiento de un sistema de clasificación de calidades de los trigos adecuado al consumo español	Corto y medio	Interior
Apoyo a la aplicación de la trazabilidad	Corto y medio	Interior
Mejora de la organización logística	Medio y largo	Interior
Desarrollo de investigación y búsqueda de variedades adaptadas a las zonas áridas	Largo	Interior
Apoyo a la concentración de las explotaciones cerealistas	Largo	Interior