

Las Vegas (Madrid)

Envasado de producción ecológica

TODO QUEDA EN CASA

LUIS COLLADO. Célula de Promoción y Animación.



Esta familia de emprendedores obtiene más del 50% de su renta de la pequeña agroindustria.

En el sur de la Comunidad de Madrid desarrolla su actividad el Grupo de Acción Local de Aranjuez-Comarca Las Vegas (ARACOVE), zona de cultivos de secano, pero también de huertas regadas por el Tajo.

En la localidad de Colmenar de Oreja han vivido siempre Victoria Sáiz y Pedro Martínez, donde este último desarrollaba su actividad como agricultor dedicado fundamentalmente al cultivo de ajos mediante prácticas convencionales. Sin embargo, en 1995, tras recuperarse de una grave enfermedad, reflexionó sobre lo que le había sucedido y pensó que alguna culpa podría tener la alimentación. Decidido a realizar una actividad siguiendo procesos totalmente naturales, comenzó a producir ajo, garbanzo, lenteja y melón en régimen de agricultura ecológica, a lo que se sumó un pequeño huerto para autoconsumo. No obstante, tuvo que mantener parte en convencional porque aquello sólo “no daba para comer”.

Concedor de LEADER II como socio de ARACOVE, se animó a solicitar una ayuda para acometer el envasado del ajo y las legumbres en pequeñas cajas de cara a incrementar el valor de los productos que obtenía. En un primer momento las inversiones fueron de pe-

La iniciativa LEADER y las medidas PRODER constituyen una interesante fuente de financiación para aquellos agricultores y ganaderos que desean tomar el camino de la diversificación hacia la búsqueda de rentas complementarias. Es el camino elegido por un agricultor de Madrid que envasa su producción ecológica.

queña cuantía, pues bastó el acondicionamiento de un espacio, una pesadora y poco más para lanzarse personalmente a la distribución de la producción, que, en 1996, logró colocar en supermercados de grandes superficies, a través de una distribuidora especializada.

Paralelamente, siguió con la actividad de huerta en una finca colindante que regaba con agua de un pozo de la propia finca. Primero comenzó con patatas y siguió luego con tomates, pero como el agua continuaba saliendo terminó por plantar hortalizas en el resto de la parcela, de aproximadamente 8.000 m².

Poco después la distribuidora con la que trabajaba se trasladó a Navarra, por lo que se vio incluso obligado a vender los productos más perecederos como si fueran convencionales, con el consiguiente perjuicio económico. La idea de la conservación empezaba a vislumbrarse como una alternativa.

Pedro se acercó de nuevo a ARACOVE con el objeto de que le buscasen información sobre la conservación de alimentos. Precisamente iban a financiar y organizar un curso para desempleados mayores de 25 años. Se trataba de un Taller-Escuela que se iba a celebrar en el Centro 3D (Divulgación, Desarrollo y Demostración)

del Sector Hortícola, financiado también por ARACOVE. Victoria se inscribió en aquel mismo momento y, de hecho, fue la primera alumna del curso, que comenzó en octubre de 2001.

Mientras Victoria hacía el curso, Pedro fue preparando las instalaciones para la transformación con una ayuda LEADER+ para la adquisición de la maquinaria. “No teníamos ni idea de nada, ni de qué teníamos que comprar”, reconoce Pedro, si bien tomaron las decisiones adecuadas apoyándose en ferias, en las

Envasan una amplia gama de productos con certificación ecológica que les permite mantener la actividad durante todo el año

visitas a otras empresas, así como en el criterio que les aportaron las monitoras del curso. También se preguntaron cómo transformar algunos de los productos a escala industrial para darle el punto adecuado y tomaron lo que creen que es una acertada decisión: “vamos a hacerlo como en casa”.

Hortalizas y legumbres

En agosto de 2002, días antes de terminar el curso, y con las primeras producciones de tomates en el punto óptimo para la recolección, empezaron a envasar tomate frito y triturado. Cuando acabaron con los tomates continuaron con ajetes, recogidos en primavera, pero que se vieron obligados a congelar debido a que la instalación no se había puesto en marcha. Acabados los productos de la huerta continuaron con las legumbres. “Como vimos que la cosa funcionaba y necesitábamos más gente hablamos con los hijos y dejaron los trabajos que tenían en Madrid para venir con nosotros”, comenta orgullosa Victoria.

En la actualidad cuentan con un ciclo de producción y una amplia gama de productos con certificación ecológica que les permite mantener la actividad durante todo el año, para favorecer la estabilidad en el empleo creado. En abril comienzan a envasar ajetes; hasta que llegan las hortalizas elaboran legumbres; desde agosto hasta octubre elaboran tomate y pisto; y con la llegada del otoño retoman la elaboración de las legumbres hasta la siguiente primavera. A pesar de la estacionalidad de la producción, los clientes, amantes de lo natural, son to-

talmente comprensivos con la situación ya que salvo el pimentón, procedente de La Vera, el aceite, que es de Toledo, el azúcar, importado de Holanda, y la sal, el resto de los ingredientes salen de la explotación de los promotores.

Pedro, que además de trabajar en la explotación se dedica a la comercialización y distribución, nos comenta que su principal cliente son los supermercados de grandes almacenes, si bien cuentan con otros clientes en Madrid, Granada y en Euskadi, donde destacan por su fidelidad. Precisamente destacan este atributo como uno de los rasgos más distintivos de sus clientes. “El consumidor ecológico es muy fiel porque es mucho de sus ideas”, lo que hace que no te abandone fácilmente. A pesar de eso, nunca abandonan la búsqueda de nuevos mercados y destacan el importante esfuerzo que realizan en asistir a ferias nacionales e internacionales y en hacer degustaciones de sus productos sin escatimar en cantidades como parte del motivo del éxito.

Actualmente esta familia de emprendedores está muy satisfecha con los resultados alcanzados ya que además de obtener más del 50% de su renta de la pequeña agroindustria, este es el primer año en el que la totalidad de su explotación de más de 50 ha de secano, además de la parte de la huerta en regadío, se encuentra en régimen de agricultura ecológica, lo que consideran es la única alternativa para la zona. Es cierto que tienen algunas quejas relativas a los retrasos en las licencias, la confusa utilización del término “bio” o el coste que supone la certificación por parte del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid, especialmente cuando en otras regiones se encuentra subvencionado por la Administración. Pero, a pesar de todo, los ánimos están vivos y pretenden adquirir maquinaria en los próximos meses, así como contratar a dos personas más, lo que les permitiría duplicar la producción. 🍷

Asociación de Desarrollo Rural Aranjuez-
Comarca Las Vegas
Telf. 918 921 928
E-mail: aracove@aracove.com
www.aracove.com



Los principales clientes son los supermercados de grandes almacenes.