

Pla d'Urgell (Lleida)

Mejora de instalaciones para elaborar zumos y conservas de fruta ecológicos

LOS FRUTOS DE LA COSECHA

JORDI BLAY BOQUÉ. Universidad Rovira i Virgili.

Cal Valls, la primera finca inscrita en el registro de la agricultura ecológica en España, comercializa parte de su producción en conserva e integra también en el proceso los productos de otros agricultores de la comarca. Esto incrementa los volúmenes que se ofrecen al mercado y mejora la rentabilidad.



Línea de envasado de legumbres.

Vilanova de Bellpuig es un municipio de la comarca del Pla d'Urgell, en pleno llano de Lérida. Un territorio que, a raíz de su conversión al regadío ya hace un siglo, ha llegado a ser, gracias al potencial productivo y el esfuerzo de sus gentes, paradigma de la agricultura moderna y comercial de España. Sin embargo, ahora también destaca en un ámbito radicalmente alejado, al menos en su concepción, de la producción agraria intensiva: la presencia de una empresa ejemplar en el ámbito de la agricultura ecológica del país, Cal Valls. “Quien inspiró la filosofía de actuación en nuestras fincas fue el

abuelo, Manuel Valls, aunque fue nuestro padre quien empezó con la agricultura ecológica como actividad económica ya a finales de los años 70. Actualmente la empresa cuenta también con mis dos hermanos, Rubén y María, y conmigo”, nos comenta Dani.

La que en su día recibió el número 1 en el registro de fincas que practicaban agricultura ecológica en España había empezado la producción ecológica con la idea de vender hortalizas en fresco. El escaso mercado existente para el producto ecológico hace treinta años y la dificultad añadida de vender productos frescos hizo que pronto se orientara la producción hacia la elaboración de conservas y zumos, absorbiendo la producción propia e incrementándose paulatinamente la de otros agricultores que lentamente iban incorporándose a la producción ecológica. En el momento actual, Cal Valls produce verduras y hortalizas en fincas propias y bajo las condiciones de agricultura ecológica y biodinámica, contando con las certificaciones correspondientes del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), en el primer caso, y Demeter, en el segundo. Se han incorporado algunas técnicas de cultivo propias para mejorar la producción, lo que ha facilitado un convenio



Imagen del espacio reservado para la venta directa que tiene la empresa Cal Valls.

Una oferta creciente

Aceitunas, zumos de todo tipo –incluyendo algunos de reciente implantación como el de mandarina–, conservas de las hortalizas y verduras más variadas, y cada vez más platos preparados y salsas –como el ketchup o concentrado de manzana para cocina– componen la producción propia de Cal Valls, a la que hay que añadir otros productos ecológicos procedentes de empresas españolas y del resto de Europa que se comercializan en el propio punto de venta o a través de la propia empresa, como se puede ver en su web (www.calvalls.com). Para el futuro uno de los principales objetivos es aumentar la variedad para poder desestacionalizar la producción. Un futuro próximo que parece prometedor para la producción ecológica y que hace treinta años, cuando empezó la aventura de Cal Valls, se veía muy lejos.

con la Universitat de Lleida para experimentar mejoras en el cultivo del tomate ecológico.

Una parte de la producción se comercializa por la propia empresa en fresco (bajo la marca “L’Hort de Ponent”) y otra como conserva. Además, elaboran zumos y otras conservas a partir de producción de otros agricultores, en parte de la zona, donde han tenido un papel importante en el progresivo aumento de la agricultura ecológica, y comercializan en España productos de alimentación ecológicos procedentes de Europa. Dani explica que “uno de los principales problemas de la producción ecológica es la comercialización, porque los volúmenes son todavía pequeños a causa de la dimensión del mercado comprador y también a causa de la misma forma de producción, que prima la calidad a la cantidad. Nosotros lo hemos solventado con la comercialización propia de una parte importante de la producción, integrando productos de otros agricultores para aumentar las cantidades y también aumentando la variedad de productos propios o de otras marcas a ofrecer al minorista, lo que incrementa el volumen del pedido y hace rentable el desplazamiento”.

La difícil comercialización

La actividad de Cal Valls tiene un impacto socioeconómico todavía pequeño pero creciente en el ámbito de Vilanova de Bellpuig y alrededores. Por una parte, Cal Valls ofrece la

posibilidad de elaboración y comercialización –la mayor dificultad para iniciar la producción ecológica– a unos 25 agricultores de la zona –más otros 25 del resto de España–; por otra, la empresa ofrece trabajo a unas 25 personas, que en la temporada alta (elaboración del tomate)

pueden pasar a 50. Todo ello con expectativas de aumento. Según Rubén, “el consumo de productos ecológicos va creciendo de manera significativa, especialmente en el caso español, aunque es cierto que todavía estamos lejos de los niveles de consumo de países como Alemania o Francia, por ejemplo”. El entorno de Barcelona y las grandes ciudades españolas son el mercado de consumo principal de Cal Valls, aunque exportan alrededor de una cuarta parte de la producción a Europa y Estados Unidos. Inicialmente se apoyaron en las redes de comercios especializados en dietética, pero actualmente la mayor parte ya se vende en tiendas de alimentación, sea las especializadas en producción ecológica o de calidad como, sobre todo, las tiendas convencionales donde poco a poco se van integrando este tipo de productos de forma progresiva entre el resto.



En la línea de producción de zumos unas trabajadoras etiquetan los productos.

Alrededor de una cuarta parte de la producción se exporta a Europa y Estados Unidos

“La compra de maquinaria para la elaboración de productos ecológicos tal como la realizamos, con cantidades modestas, supone un fuerte impacto económico puesto que suele estar diseñada para producir cantidades mucho mayores, lo que nos implica una mayor dificultad de amortización que en una empresa convencional. Sin embargo, creemos que tenemos que invertir en maquinaria para poder controlar que todo el proceso de transformación sigue los requisitos de la producción ecológica. Por ello la ayuda del PRODER Pla d’Urgell, invertida en maquinaria de elaboración de zumos, nos ha facilitado mucho el trabajo”, comenta Dani. 🍷