

Producción Hortalizas en Bélgica

Análisis de los aspectos que determinan la producción de hortalizas en Bélgica.



Hierba de los canónigos en NFT sobre bandas de poliuretano, que se comercializa con este sustrato.

Entre 1990 y 1994 la superficie dedicada en Bélgica a las hortalizas, consideradas en conjunto, aumentó en un 40%, lo que debe atribuirse a la conversión de cultivos hor-

tícolas a hortalizas destinadas principalmente al enlatado y congelación. Si se considera sólo la producción para consumo en fresco, también varió en un 40%, pero a

menos. Esto se explica por el tamaño de las empresas, en torno a las 5 ha, que dificulta la mecanización.

Además del cultivo exclusivamente industrial de guisantes y judías, el cultivo al aire libre se basa casi en forma exclusiva en tres hortalizas.

Una de ellas es la endibia (unas 8.000 ha dedicadas a la obtención de raíces para forzado), los puerros (7.000 ha) y la coliflor (5.000 ha). En invernadero, los cultivos se limitan prácticamente a tomate, lechuga, pepino y pimiento (Cuadro 1).

Es así que, si bien en Bélgica se cultivan unas 35 hortalizas, sólo unas ocho

son la que forman la base de la horticultura.

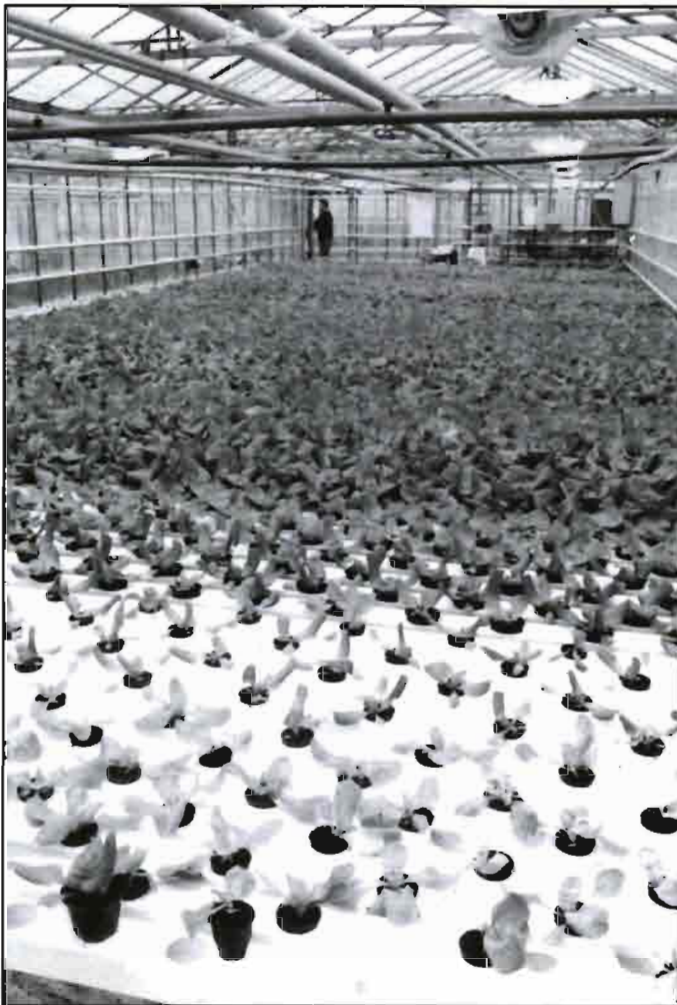
En el Cuadro 2 se muestran las que constituyen prácticamente el 50% de las exportaciones.

Como en otros países, el cultivo en invernadero sufrió un giro drástico a partir de 1973, cuando Cooper, investigador del Crops Research Institute, de Little Hampton, publicó los primeros resultados sobre cultivo hidropónico NFT (Nutrient Film Technic). Como consecuencia de todo ello, la superficie dedicada al cultivo sin suelo aumentó en Bélgica un 55% entre 1980 y 1995. Las hortalizas de frutos se cultivan en

**Cuadro 1:
Superficie dedicada a cultivos de hortalizas en 1994**

AIRE LIBRE	ha
CONSUMO EN FRESCO	
Raíces de endibia	7,795
Puerro	3,000
Coliflor	1,735
Zanahoria	1,000
Lechuga acogollada	754
Otros	4,481
<i>Subtotal fresco</i>	<i>18,765</i>
INDUSTRIA	
Guisantes	11,519
Judías	6,671
Puerro	4,030
Coliflor	3,530
Coles de Bruselas	2,430
Espinacas	1,772
Zanahorias	1,706
Salsifí	885
Otros	1,972
<i>Subtotal industria</i>	<i>34,515</i>
<i>Subtotal aire libre</i>	<i>53,280</i>
CRISTAL (1,600 ha)	
Lechuga (5 cultivos/año)	1,455
Tomate	950
Pepino (2 cultivos/año)	
Hierba de los canónigos (5 cultivos/año)	150
Pimiento	60
Apio verde (2 cultivos/año)	60
Otros	257
<i>Subtotal cristal</i>	<i>3,102</i>

Fuente: VBT (Federación de Subastas Belgas).



Arriba, lechuga con NTF en macetas de plástico colocadas en canales móviles. Debajo, lechuga con NTF sobre planchas de poliestireno.

Cuadro 2: Principales hortalizas en Bélgica

Hortalizas	% de la producción
Tomate	67
Lechuga acogollada	74
Endibia	26
Zanahorias	95
Puerro	41
Pimiento	51
Pepino	61
Coliflor	40
Otros	27
Total	43

Fuente: VTB, 1994

sustrato, mientras que las hortalizas de hoja así como las hierbas, en NFT.

F. Benoit, director del Centro Europeo de I + D en Hortalizas, en un artículo publicado por *Chronica Horticulturae* en el número 3 de 1995, del que se han tomado los datos anteriores, analiza la contribución que han realizado los trabajos de investigación y desarrollo a la horticultura de Bélgica, sede de ese instituto.

canales NFT móviles.

El cultivo sin suelo fue también la solución para los residuos de bromuro de metilo, al no ser necesaria la desinfección.

Bajo este contexto se desarrolló en 1983 el sustrato de poliuretano, de larga duración, que tiene una vida de 12 años y puede desinfectarse mediante vapor cada año. También fue el cultivo sin suelo la solución a los problemas de nitratos; la técnica

● El cultivo en invernadero sufrió un giro drástico a partir de 1973, cuando Cooper publicó los primeros resultados sobre cultivo hidropónico NFT. En consecuencia, la superficie dedicada al cultivo sin suelo en Bélgica aumentó un 55% entre 1980 y 1995. ●

La adición de valor a los cultivos hortícolas es uno de los puntos en que se ha puesto más énfasis.

Así, se ha llegado a comercializarlos junto con sus sustratos, lo hace al consumidor sentirse partícipe del proceso productivo.

Especialmente apropiadas para este tipo de comercialización son las técnicas desarrolladas en los últimos años por las que la «lechuga de los corderos» y las hierbas se cultivan dentro de canales NFT en bandas de poliuretano y las lechugas en macetas de plástico en

NFT permite sustituir los nitratos durante los últimos días antes de la cosecha.

A partir de 1990 se empezó a poner énfasis en la optimización del confort de los operarios, adaptando las técnicas de cultivo para permitir que el rendimiento de éstos fuera, a través de condiciones de trabajo agradables, óptimo.

●●●

Dr. F. Benoit
Director del Centro Europeo I+D
de Hortalizas, Sint-Katelijne-
Waver, Bélgica