

Los productores belgas de patatas, decididos a su especialización

La interprofesional de la patata belga (FIWAP) invita a Vida rural a conocer el sector

Para conseguir la especialización y la profesionalización, en el sector del cultivo de patata, en los últimos años, se ha producido un desplazamiento de la producción hacia zonas más al suroeste del país, donde todavía se pueden encontrar parcelas vírgenes para este cultivo. Así, la zona valona de Bélgica es el lugar donde la producción de patata está alcanzando una mayor proyección, fundamentada en la dimensión de sus parcelas, el espíritu emprendedor de sus agricultores, la coordinación con la investigación en nuevas variedades y el afán de superación de sus productores, tanto de patata de siembra como de consumo.

Superficie estabilizada, negocio en aumento

En Bélgica, la patata se cultiva en una superficie que ha oscilado en los últimos años entre las 50.000 y las 60.000 hectáreas, lo que representa, aproximadamente, un 4% del total de la superficie de patata sembrada en toda la Unión Europea.

La patata belga supone un 4,6% de su PFA (producción final agraria). Cifra que se ha de considerar importante, sobre todo, teniendo en cuenta que se trata de una única especie de cultivo.

Durante 1998, la superficie de patata destinada a consumo en Bélgica ha alcanzado las 59.000 ha., de ellas algo más del 60% en la zona flamenca. Las fuertes heladas que sufrió ese país durante los últimos días de noviembre y primeros de diciembre han ocasionado que se hayan perdido en campo entre 4.000 y 5.000 ha. Por tanto, en la práctica, la superficie con producción alcanzará a duras penas las 55.000 ha.

El rendimiento medio de la patata de consumo es de unas 37 tn/ha., aunque lógica-

El sector productor de patata del pequeño país belga, situado al lado de un gran productor, comercializador y transformador de patata de siembra y consumo como Holanda, ha optado por la especialización y profesionalización como arma para poder competir tanto en el mercado interior como en el de exportación

José Ramón Díaz. Ingeniero agrónomo.

mente existen notables oscilaciones según la variedad de que se trate.

La superficie de patata temprana, que para este país se trata de la recolectada en los meses de julio y agosto, oscila entre las 8.000 y las 10.000 ha., aproximadamente el 6% de la sembrada en el conjunto de toda la UE. En este caso, el rendimiento disminuye

patatas tempranas de la Península Ibérica.

La producción de tubérculos oscila entre 2,2 millones y 2,5 millones de toneladas, de las cuales, en los últimos años, se están destinando a las exportación entre cien mil y trescientas mil toneladas, según precios y condiciones de mercado del resto de países (las exportaciones dirigidas a Luxemburgo o los Países Bajos no son consideradas a efectos estadísticos como tales).

Durante 1998, se han cultivado 2.100 ha. destinadas a la producción de patata de siembra. De ellas, las dos terceras partes se encuentran en la zona valona y el tercio restante en la zona de habla predominantemente flamenca del norte del país.

El consumo *per cápita* belga es de 60 kg de patata en fresco y de 30 kg de patata transformada en forma de preparados para frito, chips o purés. Este consumo es aproximadamente un 10% superior a la media de la UE.

Fuerte dependencia de la variedad Bintje

Existe una fuerte dependencia del comportamiento en campo y en el mercado de la variedad predominante, la Bintje, que ocupa el 67,8% de toda la superficie belga sembrada con patata de consumo o industrial.

El resto de superficie está ocupada por nuevas variedades de pulpa firme, como la Charlotte, o variedades predominantemente destinadas a la industria de la preparación para frita o congelada, como Agria, Asterix o Santana.

Se observa cierta especialización interzonal en la producción de patata. Así, de las nueve mil hectáreas de siembras

con patatas tempranas, apenas unos cientos se producen en el área valona, mientras tienen todavía poca implantación las variedades de pulpa firme en el área flamenca.

En los dos últimos años se ha procedido a



Operarios en una cadena de selección manual de patatas.

notablemente, para alcanzar una media de 21.700 kg/ha. Si las patatas se siembran bajo plástico la fecha de recolección se puede adelantar hasta el mes de mayo, en cuyo caso entran en competencia con el final de las

una especialización voluntaria entre los productores de patata belga que va más allá de los ciclos y se dirige más hacia el destino final: a) transformación y b) mercado fresco. La industria feculera no tiene ninguna presencia en este país, ni tampoco cuentan con cuota para este tipo de transformación.

La transformación es la principal salida de la patata belga

En la actualidad aproximadamente el 66% de la producción se destina a la industria de transformación, incluidas algunas variedades tempranas como la Premier. El 34% restante se distribuye entre el mercado interior para consumo y la exportación.

Se está implantando poco a poco entre los agricultores belgas la formalización de un contrato con un industrial o transformador de la patata que siembra, dándose al menos dos modalidades: contrato cerrado de cantidades y precios (el menos extendido) y contrato sólo de obligación de recepción poniéndose de acuerdo previamente a la misma en el precio a percibir por el agricultor tras tomar una muestra de esa patata y realizarle los análisis de calidad rutinarios. Estos estudios incluyen varias determinaciones, entre ellas materia seca (m/s), frito, cocido, etc.



Grupo de invitados de Rusia, Portugal y España con técnicos del FIWAP.

Actualmente, cerca del 30% de la patata destinada a transformación se produce bajo contrato, aumentando cada año porcentualmente en relación a la libre, siendo los contratos con la industria de transformación francesa y holandesa los que más se están incrementando. Este fenómeno de contratación se está extendiendo más en el área valona del país (explotaciones de dimensiones mayores), mientras en la zona flamenca apenas ha progresado porque los transformadores están remisos a realizar esos contratos con los agricultores de este área por el temor que tienen a sus incumplimientos.

En Bélgica existen actualmente una veintena de transformadores, de ellos hay diez grandes, destacando por su volumen Lutosa, que mueve entre 300.000 y 325.000 tn/año, es decir aproximadamente el 30% del total transformado.

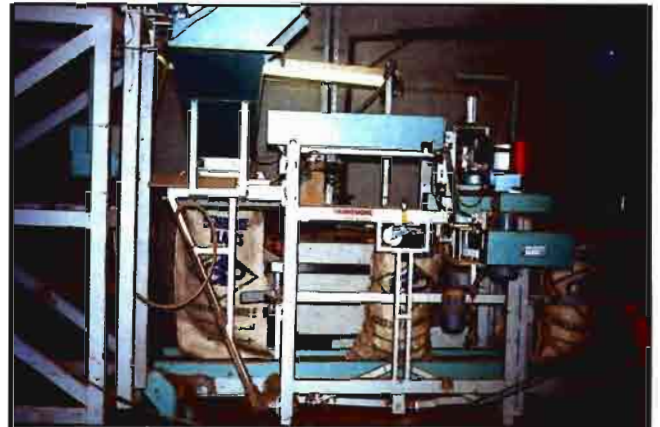
Las patatas cortadas y preparadas para freír suponen el 90% de la transformación, el resto se lo reparten las chips, croquetas, etc.

La disponibilidad de explotaciones bien dimensionadas está siendo uno de los determinantes en el desplazamiento de la producción de patata belga desde el Oeste al Este y Sur del país, con centros en los municipios de Gembloux y Charleroi. Con estas sustituciones de superficies de cultivo se pretende incrementar la homogeneidad de la patata que procese la industria y nuevas tierras para su siembra. La zona natural conocida como "Hesbaya" se ha mostrado, por sus propiedades de suelo y clima, como propicia para el cultivo de la patata.

El mercado fresco va perdiendo peso relativo en relación a los restantes destinos, porque los hábitos de compra, conservación, etc., de este tubérculo están cambiando. La venta directa en las propias explotaciones todavía tiene una relativa importancia, porque son muchos los agricultores que realizan esta práctica, incluso en algunos casos acompañada de actividades complementarias, como la venta de otros productos agrarios de la región. Sin embargo, poco a poco, se viene observando como esta práctica cada año va perdiendo importancia, ya que los consumidores cada vez valoran más la comodidad, manejabilidad y la limpieza del producto adquirido. Los grandes sacos de 25 ó 50 kg están siendo sustituidos por formatos y presentaciones más reducidos y de mayor facilidad de utilización en los domicilios de las ciudades.

Aumentan los intercambios con otros países

Los principales destinos exteriores de la patata de consumo belga son los países mediterráneos, tanto de la UE como del Norte de África, a los que se suman también Estados de la antigua URSS (Rusia) o su área de in-



Proceso de ensacado de patatas en uno de los almacenes visitados.

fluencia (Polonia). Moscú, en estos momentos, atraviesa por un fuerte problema de credibilidad en la ejecución de los pagos, que está latente entre los posibles vendedores belgas, quienes durante este último año se muestran bastante remisos a realizar cualquier envío a ese país, máxime cuando en las actuales circunstancias de escasez de producto saben que tienen, si quieren, vendida toda la patata en la propia Bélgica, y todo es cuestión de llegar a un entendimiento entre los posibles compradores y ellos mismos. Son conscientes de que hasta que no empiece la producción de patata extratemprana, los precios no comenzaran a flexionar.

La principal variedad exportada es la Bintje, pero va perdiendo progresivamente importancia porque los mercados exteriores son cada vez más exigentes en el aspecto externo del tubérculo y, al tener mucha superficie de producción endémica de sarna, las patatas salen con unas manchas negras características en su piel que la afean. Aunque, según parece, no tiene una incidencia directa sobre la calidad del tubérculo. No obstante, varias firmas belgas están en estos momentos trabajando con importadores españoles preparando envíos para nuestro mercado, no sólo de Bintje sino también de otras variedades, como Désirée.

Para tratar de solucionar el problema de la sarna están trabajando en varias líneas, la más importante de ellas es la investigación para conseguir nuevas variedades tolerantes a la sarna (*Actinomyces scabies*) o al mildiu (*Phytophthora infestans*).

Bélgica, además de ser un país netamente exportador en el sector de la patata, también importa tubérculos para cubrir esas fechas en que su producción es más corta o no tienen suficiente cantidad para atender a los compromisos comerciales adquiridos previamente (empresas como De Wulf lo vienen haciendo con normalidad). En esos momentos acuden a por las patatas allí donde existan antes



Plantas en invernadero para testado de virosis y otras enfermedades.

gación de los tallos sobre un medio nutritivo de tuberización. La monotuberización permite conocer rápidamente la identidad varietal por electroforesis sobre microtubérculos.

La minituberización se lleva a cabo en invernadero. Se emplea una alta densidad de plantación de plántulas (160/m²) sobre sustrato en el caso de variedades con un alto potencial de tuberización, mientras que para las que tuberizan poco, el volumen de sustrato puede ser reducido prácticamente a la mitad, sin disminuir la tasa de multiplicación.

La aclimatación y el enraizamiento sobre tierra de las plántulas obtenidas *in vitro* antes de su traslado a un contenedor de tuberización, no constituye una operación indispensable para que se exprese el potencial óptimo de tuberización de las variedades. La transferencia directa de las plántulas a su contenedor de tuberización evita las operaciones de aclimatación y de repicado después del enraizado. Por medio de esta técnica se permite aumentar la densidad de plantación a 240 plántulas/m² para la obtención de un número superior de tubérculos por unidad de superficie para las variedades que tuberizan poco, como Jaerla.



Técnicos del FIWAP sacando muestras de patata helada.

Para eliminar contaminación se emplea desde hace unos años una nueva técnica consistente en hacer tuberizar a las plántulas obtenidas *in vitro* en un sustrato inerte a base de arcilla cocida expansiva. La alimentación de la planta se consigue con el aporte de una solución nutritiva, en la cual se mantiene el nivel de contaminación lo más bajo posible. Con ella, se consigue disminuir los riesgos de infección de los minitubérculos por el sustrato de cultivo. Se trata de conseguir un minitubérculo que sanitariamente se pueda comparar a un microtubérculo, pero con la ventaja de presentar un calibre netamente superior a éstos. Con la alimentación continua de la planta se permite expresar de forma óptima la capacidad de tuberizar y aumenta la tasa de multiplicación.

Con esta técnica, el número de plántulas obtenidas *in vitro*, empleadas para la producción de 1.000 minitubérculos, se reduce en un 75% en relación al cultivo clásico sobre tierra.

La FIWAP se encarga de la información y la promoción exterior

En 1993, tras una campaña de malos precios de la patata, y conscientes de que la situación no podía continuar así, permaneciendo impasibles mientras veían como los precios de sus patatas se hundían, un grupo de productores valones decidieron constituir una filièrè (interprofesional). Lo hicieron con la presencia de los sectores (productores, envasadores, comerciantes y científicos) y la financiación de la Región Valona, que finalmente asumió un 95% del coste efectivo del proyecto.

La FIWAP (Filièrè Wallonne de la Pomme de Terre) tiene como objetivos prioritarios: a) la captación y creación de información y la circulación de la misma entre sus asociados, b) la mejora de la calidad de las variedades para ofrecérselas a los productores, c) la promoción de la patata belga en el extranjero, d) la difusión del uso de pequeños instrumentos por los agricultores para lograr una mejor calidad de la patata almacenada o para conocer mejor sus índices cualitativos.

Para conseguir sus objetivos realizan campos de ensayo de variedades incluidos en la red oficial (se comparan unas sesenta), mantienen un servicio de orientación para nuevos productores, un laboratorio de análisis, la publicación periódica de un boletín sobre la patata y un sistema de alerta sobre los tratamientos contra el pulgón y el mildiú en coordinación con centros de investigación. Esta última prestación de servicios tiene una gran aceptación entre los productores no sólo belgas, sino que agricultores de otros países, como Luxemburgo, están suscritos al mismo.

Mantener la presencia comercial de la patata belga en el extranjero les obliga a estar presentes en los más importantes certámenes internacionales de alimentación. En el caso de España acuden a la Feria Alimentaria de Barcelona.

La cuota que pagan los socios individuales es de 1.300 francos belgas al año, cifra que se eleva hasta los 5.000 fb/año en el caso de comerciantes y sociedades. En cualquier caso, son cifras modestas para el servicio que reciben, porque se trata de unas cinco mil pesetas por año en el primer caso y algo más de veinte mil en el segundo.

El presupuesto anual de la FIWAP para todas sus actividades supera ligeramente los cuarenta millones de pesetas. ■

de dejar desatendido a un cliente, el cual saben que, en el competitivo mundo de este producto, pueden perder y ser ganado por otro suministrador.

De los Países Bajos se están importando variedades de pulpa firme como Charlotte o Nicola, con un mejor aspecto externo que las suyas al no proceder de zonas endémicas de sarna, como buena parte del territorio belga valón.

Los minitubérculos son ya una realidad

Entre los múltiples objetivos de investigación y aplicación de la tecnología para la resolución de los problemas de los cultivadores de patata, en el Centro de Investigaciones Agronómicas de Gembloux, perteneciente al Ministerio de Agricultura belga, se estudia la mejora de las plantas, el aumento de la resistencia a los agentes parásitos, la mejora de la resistencia al frío de las variedades, al mildiú (*Phytophthora infestans*) o a la sarna (*Actinomyces acabies*).

Para sus obtenciones, manejan micro y minitubérculos conseguidos a partir de cultivos *in vitro* de yemas de patata, con lo que tras los testajes correspondientes con el conocido Test Serológico Elisa y el seguimiento de planta en invernadero se obtienen minitubérculos totalmente libres de virosis que pueden ser sembrados por los agricultores con la seguridad que este sistema proporciona en cuanto a rendimientos que han podido ser constatados.

El saneamiento de las variedades infectadas por diferentes virus patógenos, clásicamente se viene efectuando mediante la combinación de tratamientos de termoterapia y cultivo de meristemas. Con la técnica utilizada en este centro investigador se ha conseguido realizar y mantener una colección de variedades cultivadas y de aquellas que han sido sustituidas por otras de mayor rendimiento o calidad. Esta técnica necesita del cultivo de meristemas por un período aproximado de ocho meses.

La microtuberización comienza con la elon-