

El sector del champiñón castellano manchego mejora su producción

La producción de Castilla la Mancha representa el 48% del champiñón de toda España

La Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha, la Asociación Profesional del Champiñón y otros Hongos Comestibles, las empresas Recomsa y Miceman así como la Unión de Cooperativas de Castilla-La Mancha han alcanzado un acuerdo para el desarrollo del Plan Estratégico del Champiñón, una vez que el pasado mes de junio se presentara dicho documento en la localidad conquense de Casasmarro.

Miren Delgado. Periodista.

Con el Plan Estratégico se pretende hacer frente a una serie de problemas y de retos de futuro que tiene el sector del champiñón, uno de los cultivos sociales más importantes junto al ajo y el melón en esta Comunidad Autónoma. Este sector, que en la década de los 70 se producía de forma artesanal, ha ido

evolucionando paulatinamente y en la actualidad, con una producción de 46,7 millones de kilos de champiñón y de setas. Castilla-La Mancha produce el 48 % del champiñón de toda España y comercializa 25.000 toneladas de champiñón en fresco así como 15.000 toneladas en conserva.

Mediante este acuerdo, la Consejería se compromete a dar prioridad, dentro de las líneas de ayudas contempladas en la Orden FOCAL 2000, a todas las actuaciones encaminadas al desarrollo estratégico. Así, se contempla la puesta en marcha de dos proyectos concretos, uno para la producción de micelio de forma asociada y otro para el tratamiento y reciclado de los residuos procedentes de las explotaciones champiñone-
ras.



Este Plan debe ayudar a resolver los problemas y retos del futuro.

En el primero de ellos, el Gobierno autonómico participará en la financiación de un proyecto cooperativo de inversión para la creación de un centro que suministre micelio o semilla a la mayor parte de las explotaciones y empresas elaboradoras de sustrato inoculado de la región.

El segundo de los proyectos contará también con la financiación de la Consejería de Agricultura y Medio Am-

biente de las inversiones que prevean el reciclado de la mayor parte de los residuos procedentes de las explotaciones de champiñón.

En ambos casos, la ayuda será de hasta el 50 por ciento de los gastos subvencionables y la solicitud se deberá realizar a través de lo establecido en la Orden FOCAL 2000. Asimismo, el acuerdo suscrito establece que, en los casos de condiciones climáticas excepcionales que provoquen escasez de suministro y, por tanto, un incremento de los precios, la Junta de Comunidades habilitará una línea de ayudas para la adquisición de paja.

Plan para cinco años

La Asociación Profesional Castellano-Manchega de Champiñón y otros Hongos Comestibles, que agrupa a 21 empresas, ha encargado a una consultora especializada este plan estratégico que marcará el funcionamiento del sector en los próximos cinco años. Según el responsable de la Consultora LKS, José María Álvaro, el objetivo principal es potenciar la fusión de las empresas para mejorar la calidad del producto.

Conocer el sector y el mercado en el que se mueve, detectar los impactos de su entorno, identificar los retos de futuro y la capacidad para afrontarlos, definir las líneas estratégicas de acción y buscar puntos de conver-



gencia y de colaboración en el sector son las principales finalidades que se ha marcado este plan que, según Álvaro, ha tenido una importante participación de todos los agentes.

El informe profundiza en las claves para el futuro del sector. Se trata de consolidar el liderazgo nacional en el sector en producto fresco y setas, de tal forma que se oriente toda su actividad al mercado y su gestión; además de incrementar los niveles de rentabilidad, buscando proporcionar un mayor valor de sus productos.

«La comarca de la Manchuela –a juicio del responsable del plan tiene como misión asumir el liderazgo del sector en el mercado, en la tecnología y en la gestión. Ejercer dicho liderazgo requiere abordar los retos y exigencias de la empresarialización, las alianzas entre las empresas y la Calidad Total como filosofía de funcionamiento en todo el sector».

Luces y sombras

Entre los problemas y debilidades del sector que se han detectado a través de este informe cabe destacar la creciente exigencia del mercado tanto en calidad como presentación y servicio, escaso consumo del mercado nacional con relación a Europa, baja productividad y rentabilidad del sector, carencias en el proceso comercializador en sus diversas fases, falta de orientación al mercado del conjunto del sector, así como dispersión de empresas de compost y elevado costo del producto.

En cuanto a los recursos y fortalezas del sector, el Plan Estratégico señala el potencial incremento del consumo, la existencia de infraestructuras técnicas como la propia asociación de productores, el Centro de In-

vestigación y Experimentación (CIES) o la cooperativa Recomsa, el volumen importante de producción de champiñón y setas en la comarca, el conocimiento de las técnicas de producción y de comercialización, los costes ajustados en cultivadores por su carácter familiar o el importante movimiento cooperativo con capacidad para gestionar proyectos exitosos y alianzas entre las empresas.

Para implantar el plan, la consultora recomienda crear un grupo estable de trabajo formado por la dirección de la asociación, del CIES y de Recomsa, con el objetivo de suministrar formación tecnológica al sector sobre productos y procesos, investigar productos alternativos, promocionar la introducción de metodologías y sistemas de gestión avanzados en las empresas, así como resolver los problemas medioambientales del sector. ■

Recomsa, líder nacional en la transformación del compost

Reciclados de Compost de La Mancha (Recomsa, SCL), cooperativa de servicios dedicada a la recogida del sustrato o compost agotado sobre el que se cultiva el champiñón, ha acometido recientemente un nuevo proyecto para obtener una producción homogénea y el suministro constante de sus productos en el mercado. En breve va a disponer del denominado producto ensacado, lo que le va a permitir acceder a los mercados de horticultura, jardinería, forestación, obra civil, agricultura ecológica, consumo y biorremediación.

Para su distribución comercial, ha creado una red de agentes y distribuidores que van a trabajar sobre todo en Castilla-La Mancha, además de Levante, Murcia, Andalucía Oriental y Madrid. A través de procesos respetuosos con el medio ambiente y a partir de materias primas de alta calidad, dicha cooperativa elabora abonos orgánicos y sustratos de cultivo libres de elementos contaminantes y es la única del sector que se encarga de la transformación de estos subproductos en el ámbito nacional, con una producción que supera al año las 170.000 toneladas.

Recomsa, creada en 1995 por el sector del champiñón de la comarca de La Manchuela, agrupa a 17 cooperativas y sociedades agrarias de transformación. En la actualidad, recoge en sus dos centros conquenses de Quintanar del Rey e Iniesta más del 95 por ciento del compost producido en Castilla-La Mancha por las cooperativas productoras.

Ya recicla 170.000 toneladas de compost y ha logrado adelantarse a la nueva Ley de Residuos, que va a imponer en un plazo de dos o tres años la presencia en el mercado de numerosos productos orgánicos. Además, el equipo técnico de Recomsa colabora en tres proyectos de Investigación y Desarrollo con la Universidad Politécnica de Ma-

drid, el Instituto Agrotecnológico ATO-DLO de los Países Bajos y el programa Feder, inscrito en el marco del Plan Nacional de I+D.

El sustrato procedente del cultivo del champiñón, que es la materia prima utilizada por Reciclados de Compost de La Mancha para la fabricación de sus productos, ha revelado importantes ventajas respecto a otros materiales orgánicos tradicionales por su carácter homogéneo, su calidad de fondo y su riqueza fúngica.

Dichas cualidades convierten al compost en un producto de propiedades excelentes para su utilización en agricultura y jardinería, por su alto contenido en nutrientes, elevado espacio poroso y retención de humedad, baja relación carbono-nitrógeno y ausencia de metales pesados, patógenos, semillas de malas hierbas y materiales inertes. ■

