

EL SECTOR AGROALIMENTARIO EUROPEO

por

Carmen Fuentes

Jefe de Área de Análisis del Consumo de la Subdirección General de Promoción Alimentaria. MAPA.

Voy a intentar simplemente dar unas pinceladas de cómo es el sector agroalimentario en Europa que, es parecido o muy similar al que tenemos también en España, país que se ha integrado hace algo más de diez años. En la actualidad se están integrando los países escandinavos y en un futuro lo harán también los Países del Este.

¿Cómo es el sector agroalimentario?, pues ese sector es el de una comunidad de países que están muy industrializados, con una cultura occidental, con un gran desarrollo económico casi todos y, por lo tanto, con tendencias muy parecidas en cuanto a la alimentación. No obstante, no hay que olvidar que cada país tiene su idiosincrasia, tiene sus características culturales que le hacen tener una alimentación un poco diferenciada unos de otros, sobre todo si tenemos en cuenta que en Europa hay una zona muy cerca del Mediterráneo, que tiene la cultura mediterránea de alimentación, en la cual es importante el aceite de oliva, el vino y los cereales; en cambio, en el centro de Europa, subiendo de Sur a Norte, empiezan a tener más importancia las carnes, la carne de cerdo, las patatas, las grasas animales, etc., es otro tipo de alimentación. Y estas dos tendencias distintas no se han variado mucho, sigue manteniéndose en cada país, aunque estemos integrados en la Comunidad Europea.

Luego hay muchísimos factores que están haciendo evolucionar esta forma de la alimentación, uno de ellos es la economía, la economía de un país es importantísimo, la forma de alimentación, cuando la economía va mal, cuando el país está algo empobrecido

se va a los alimentos más baratos, a adquirir las proteínas no caras; cuando el país mejora se tiende a productos cárnicos, productos de más calidad o de más prestigio. Entonces, en esta sociedad que está cambiando a un ritmo vertiginoso, hay muchísimos factores que le afectan a ese cambio. No obstante, siempre digo yo que la alimentación es el resultado de unos factores que ayudan a cambiar y otros que tienden a conservar.

Factores de Cambio en la alimentación

Composición de la población:

- Composición media de la familia.
- Importancia de los hogares de uno o dos miembros, o de las familias numerosas.
- Distribución de la población en rural y urbana.

Régimen de vida y de trabajo:

- Migraciones del campo a la ciudad.
- Incorporación de la mujer al trabajo.
- Distancia al lugar de trabajo o centros escolares.
- Actividad laboral predominante.

Disponibilidad de alimentos:

- Características productivas de cada entorno geográfico.
- Técnicas de producción y conservación.
- Medios de transporte.

Formas de distribución detallista:

- Evolución de las formas de venta.
- Nuevas técnicas de marketing; desarrollo de la publicidad y de los medios de comunicación social.

Nivel de información:

- Preocupaciones dietéticas.

Nivel de renta

- Aumento de nivel adquisitivo con menor porcentaje dedicado a la alimentación.

Vamos a ver brevemente qué factores hacen el cambio de la alimentación. La composición de la familia. Es una cosa que en Europa está cambiando a una velocidad de vértigo; en el término de 3 años España ha pasado de ser 3,47, el número medio de integrantes de la familia, a 3,17, en el término de 3 años. En los años 70, probablemente, éramos el país de Europa que más índice de natalidad teníamos, y ahora mismo estamos entre los más bajos con 1,2 hijos por mujer, junto con Alemania e Italia. Esto hace cambiar mucho la forma de la alimentación; están creciendo los hogares unipersonales, los hogares con una o dos personas, tanto porque la juventud se independiza formando un nuevo hogar, y más porque a la gente mayor se le está alargando la vida muchísimo; los jubilados pasan de un 14% a un 17%, y para el año 2.005, probablemente va a haber un 20% de personas jubiladas. Precisamente estos hogares con personas mayores que no tienen a su cargo ya hijos o descendientes, tienden a mantener el tipo de alimentación, son los que hacen de freno para que no evolucione demasiado deprisa; son personas que tienen tiempo, que en general sobre todo las mujeres, están acostumbradas a guisar, y por lo tanto van a mantener las costumbres, la cultura de la cocina y de la alimentación antigua, en cambio, todos los hogares jóvenes, jóvenes parejas que los dos están trabajando, son factores que hacen que evolucione hacia nuevas tendencias en alimentación.

Luego también hay bastante influencia de si la población es urbana o no es urbana. En las poblaciones urbanas las nuevas formas de distribución de los alimentos, los grandes almacenes, hace que sea mucho más fácil la compra que en las zonas rurales, en los pequeños pueblos, digamos poblaciones de menos de 2500 habitantes. No obstante, aunque la emigración ha sido en todos estos años anteriores de los pueblos a las ciudades, empieza a notarse ahora una vuelta a la emigración de las zonas urbanas a las rurales. Madrid ha perdido un 4% de población en los 5 últimos años, y Barcelona un 8%.

Probablemente, parte está integrada en estas personas mayores que llegan a la jubilación, vuelven al sitio de donde partieron, y entonces, hace que se esté cambiando un poco el signo de la emigración que se ha dado hasta ahora.

El régimen de trabajo, de la incorporación de la mujer al trabajo, es uno de los grandes retos que tiene que cubrir ahora la indus-

tria alimentaria, porque puede dedicarse a estar tanto tiempo en la cocina, entonces requiere unos alimentos más elaborados, más preparados, aligere la labor en la cocina.

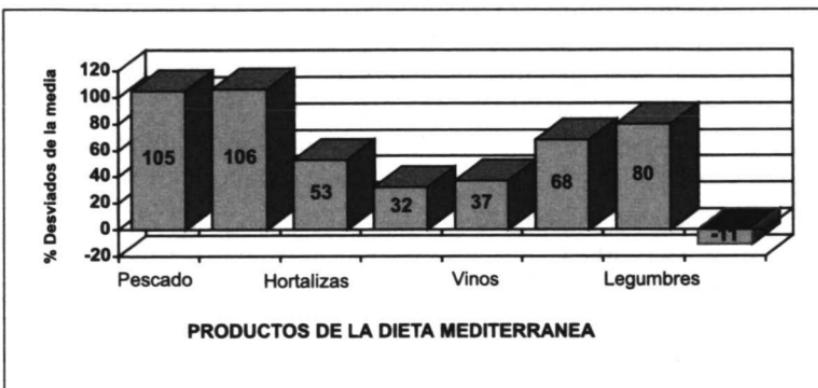
Respecto a las características de producción de cada entorno geográfico, es un factor que da continuidad, o sea, factor de no cambio en la alimentación. La tradición cultural sigue manteniendo la alimentación que teníamos, porque si efectivamente, nosotros tenemos un producto fresco a nuestro alcance, lo vamos a consumir muchísimo más que si está lejos, porque es más barato y está más en sazón que si hay que transportarlo a cierta distancia, aunque los medios de transporte hayan sido muy eficaces y rápidos como son en la actualidad.

Es decir, quiero dar la idea de que hay fuerzas que hacen que cambie la alimentación y hay otras que tienden a mantenerla. Del resultado de ambas es la alimentación diaria. Por supuesto, que las fuerzas de cambio son tan fuertes que vamos evolucionando.

Luego después hay una nueva tendencia ahora que son las preocupaciones dietéticas. No hay que olvidar que antes el ser gordo era signo de salud, cuando se veía a una persona gorda, qué sana estaba, y ahora no, ahora estamos muy pero muy preocupados por mantener una línea, y esto influye mucho en la alimentación. Se están produciendo, cada vez más, los productos light, sin grasa, sin azúcar, sin nada. Entonces, realmente también esto nos va a influir en el tipo de alimentación.

Y, por último, el nivel de renta. El nivel de renta es muy importante, como decía antes, y cuanto más se gana en una familia menos se dedica a la alimentación. Es decir, se gasta más, en general, se gasta más dinero, pero proporcionalmente es menos con respecto a la renta total. Así, nosotros tenemos que en España hemos pasado, en el término de 40 años, del año 58 al 94, de gastar 55% de nuestro sueldo al 23,5%, en el año 97 estaremos en el 23%. Es decir, hay una gran reducción en el gasto dedicado a alimentación, pero, vuelvo a insistir, no se gasta menos, se gasta más, lo que pasa es que es proporcionalmente más bajo. ¿Cómo es esto en Europa?. Pues nosotros estamos por encima de la media de lo que gasta Europa en alimentarse. La media europea es un 19% del sueldo; los países más avanzados están ya por el 16, 17, y luego los más retrasados como Grecia, pues 35 ó 32, es decir, hay una gradación según el nivel de desarrollo del país, cuanto menos desarrollado más se gasta en alimentación.

Consumo de España en comparación con la media de la CEE



Fuente: Food for Thought-M.A.P.A.- Eurostat

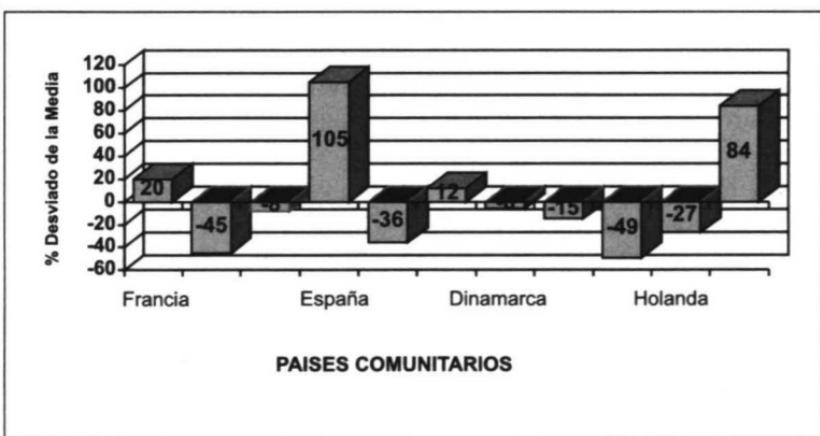
Ahora, otro de los puntos importantes que quiero hacer un pequeño esbozo es, precisamente, la alimentación, la alimentación diferencial que hay debido a que nosotros somos un país mediterráneo como Italia, Grecia, Francia, con la Europa del Centro y Norte donde tienen dificultades para tener esos productos frescos que tenemos nosotros tan a la mano, como son frutas, verduras, pescado, etc. Entonces, viendo la alimentación, estos son los productos más o menos que yo determino mediterráneos, se observa cómo España está siempre por encima de la media. Esos son porcentajes por encima de la media de lo que consume Europa, entonces estamos los que más pescado consumimos, por supuesto, de toda Europa. Seguimos después con el aceite, que también somos de los que más consumimos. Hortalizas y frutas, por encima. Vinos. Incluso arroz, legumbres y, en cambio, carnes, que ya es un producto típicamente de centro Europa, nosotros estamos por debajo de la media.

Aquí hay una estructura del consumo de los grandes productos; vemos cómo casi todos nosotros, los que somos de la dieta mediterránea, consumimos más pescado, por ejemplo, tenemos 2 puntos más de media sobre Europa. Frutas y hortalizas: 3 puntos más. Leche y derivados: 2 puntos más. Vinos, también tiene un punto más. En cambio, cervezas no, cervezas estamos por debajo de la media. Carnes por debajo de la media, y las bebidas no alco-

hólicas España tiene algo más. Es decir, tenemos un consumo un tanto diferencial característico de la dieta mediterránea. Tengo casi todos los productos por separado, pero para no cansarles, lo único que voy a poner es uno muy característico y que, además, creo que va a ser muy interesante para Vds. en este viaje que es el de pescados. El pescado, si nosotros miramos en la Comunidad Europea frente a todos los demás, vemos que España tiene el consumo muy alto; Portugal también lo tiene bastante alto; luego ya Francia sube un poco y el Reino Unido algo menos, pero todos los demás países están por debajo o bastante por debajo de la media.

Quizá sea interesante que sepan también que la lonja de pescado de Madrid es la segunda en importancia en el mundo, después de Japón, somos un país, yo creo, consumidor de pescado, el segundo en el mundo; es un producto típicamente nuestro y que en Europa no se da tanto.

*Consumo de pescado en la CEE
Procentajes respecto a la media*

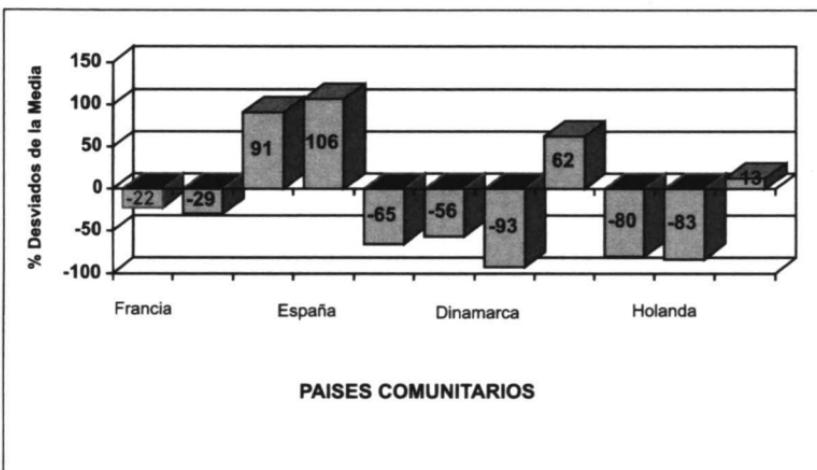


Fuente: Food for Thought-M.A.P.A.

Si presentáramos también el de aceites, que es otra de las zonas que veo que Vds. van a visitar, pues igualmente estamos dentro de los países en el que el consumo es más alto, y eso que aquí no está más que el aceite vegetal, no está el aceite de oliva, si pusiéramos el aceite de oliva sería muchísima más grande la diferencia, pero

no disponemos del consumo de aceite de oliva en Europa. Es importante señalar que el 50% de lo que se consume en Europa, lo produce España; es un producto típicamente español y que espero que a lo largo de su estancia aquí les digan todas las cualidades beneficiosas que tiene el aceite de oliva virgen.

Consumo de España en comparación con la media de la CEE



Fuente: Food for Thought-M.A.P.A.

Otro de los factores que voy a tocar brevemente es la globalización de los alimentos. Parece que con las grandes multinacionales todos vamos a comer igual, hasta cierto punto algunos productos sí, la Coca-Cola es un ejemplo de globalización típico, yo creo que se bebe en todo el mundo y las hamburguesas de MacDonalds también las conoce todo el mundo, pero no obstante, las multinacionales y las grandes empresas saben que tienen que acomodarse a los gustos de cada país. En el Foro Internacional de la Alimentación, el Presidente de NESTLE nos explicaba que la multinacional tiene muy en cuenta las características de cada país, de tal forma que suele ser cada país independientemente el que lanza los nuevos productos al mercado, por supuesto que todos los países dependen de las directrices de la sede central, pero tienen que tener en cuenta la idiosincrasia, la cultura, la forma que tienen ellos de comer en cada sitio para darle

el ese toque final que les haga que el consumidor sea receptivo a ese nuevo producto que intenta igualarnos a todos. O sea que sí hay productos que todos consumimos igual, pero no tanto, no tanto porque las multinacionales saben que no pueden perder de vista la tradición cultural de un país para alimentarse.

La industria también es otro factor importante en la alimentación que quiero aquí revisar brevemente, que vean Vds. cómo es la industria agroalimentaria en Europa. Viene a gastar 503.069 millones de ECUs, que es casi, no llega, a la suma de EE.UU. y Japón, pero supe-

La Industria Agroalimentaria en Cifras(I)

País	Costes totales de la Producción en 1996		% relativo a toda la industria en cada país
	Millones ECUS (Mecus)	%	
Bélgica	17.545	3,5	16
Dinamarca	13.906	2,8	28 (2º)
Alemania	109.067 (1º)	21,7	11
España	49.615 (5º)	9,9	20 (5º)
Francia	96.585 (2º)	19,2	17
Grecia	5.440	1,1	26 (3º)
Irlanda	13.092	2,6	31 (1º)
Italia	55.496 (4º)	11,0	11
Luxemburgo	375	0,1	7
Holanda	32.812	6,5	24 (4º)
Austria	12.010	2,4	15
Portugal	8.773	1,7	19
Suecia	11.713	2,3	11
Finland	7.564	1,5	11
Reino Unido	69.076 (3º)	13,7	16
TOTAL UE	503.069	100,0	15
EE UU	373.588	-	13
Japón	220.498	-	9

Fuente: DEBA. Estimas basadas en cifras de Eurostat.

ra a los EE.UU. y a Japón, a cada uno por separado, entonces, qué países están más industrializados con respecto al total si se considera que Europa produce 100, quiénes son los primeros, pues el primero es Alemania, el segundo es Francia, el tercero el Reino Unido, cuarto

La Industria Agroalimentaria en Cifras (II)

1996	<i>Producción</i>	
	(1000 Mecus)	%
1º Carne	101,4	20,2
Pesca	12,5	2,5
Frutas y Hortalizas	28,9	5,8
Transformadas	22,7	4,5
Aceites y Grasas	88,1	17,5
2º Leche y Derivados Lácteos	19,2	3,8
Harinas	32,8	6,5
Alimentación animal	118,6	23,6
Otros productos	78,8	15,7
3º Bebidas		
Total	503	100

Fuente: DEBA. Estimas basadas en cifras de Eurostat.

La Industria Agroalimentaria en cifras (III)

	1988	1992	1996
Producción EUR 15 (Mecus)	357.963	543.572	503.069
Comercio exterior intra EUR 15 (Mecus)	51.752	68.739	81.831
(% producción)	14%	15%	16%
Comercio exterior ectra EUR 15 (Mecus)	19.413	24.270	32.226
(% producción)	5.40%	5.20%	6.40%

Fuente: DEBA. Estimas basadas en cifras de Eurostat.

Italia y después va España, es decir, España viene a estar en la primera mitad con respecto al porcentaje de industrialización, y dentro de nuestro ranking para toda la industria, resulta que España tiene un 20% de toda la industria dedicada a la alimentación, luego hay países que son más importantes en la industria alimentaria, como puede ser Dinamarca o pueden ser Italia y Francia, pero nosotros también estamos en un nivel de la primera mitad de gasto en industria alimentaria;

La industria agroalimentaria en cifras (IV)

	<i>Importación</i>		<i>Exportación</i>	
	(Mecus)	%	(Mecus)	%
Bélgica/ Luxemburgo	1.406,7	5,0	1.842,7	5,7
Dinamarca	1.340,4	4,8	2.849,9	8,8
Alemania	5.100,4	18,1	4.278,9	13,3
España	2.412,5	8,6	2.433,6	7,5
Francia	3.458,5	12,3	7.449,5	23,1
Grecia	369,3	1,3	542,2	1,7
Irlanda	242,8	0,9	1.121,9	3,5
Italia	2.892,7	10,3	3.258,0	10,1
Holanda	3.695,3	13,1	4.320,7	13,4
Austria	391,9	1,4	610,2	1,9
Portugal	722,7	2,6	406,3	1,3
Suecia	653,1	2,3	581,6	1,8
Finlandia	233,5	0,8	505,1	1,6
Reino Unido	5.224,8	18,6	2.065,5	6,4
Total UE	28.144,5		32.266,1	

Fuente: DEBA. Estimas basadas en cifras de Eurostat.

este año dio el Ministro de Economía en el Foro de la Alimentación que en pesetas es 1,5 billones de pesetas dedicados a la industria alimentaria y que está ahora mismo en franca alza.

Por último, vamos a ver la importancia que tiene la OCM. La OCM es, digamos, la Organización Común de Mercados que tiene establecida la Unión Europea para que los productos ni sean excedentes ni sean deficitarios. Hay una Comisión que estudia el consumo, las necesidades, la producción de los países con respecto a determinados productos, para cada producto, por supuesto, hay una OCM diferente, y en el que se regulan, en función del consumo, las cantidades que se deben de producir y lo que se puede admitir dentro de la Unidad Europea. Para ello, establecen un régimen de precios, de forma que se calcula el precio máximo al que se puede lle-

O. C. M.
ORGANIZACION COMUN DE MERCADOS

- PLANIFICACION DE LA PRODUCCION
- REGIMEN DE PRECIOS/AYUDA-INTERVENCION
- DEFINICION Y CONTROL DE LA CALIDAD
- REGIMEN DE INTERCAMBIOS

gar, cuando la producción ha estado por debajo de lo normal; también se regula el precio mínimo si ha sido excedentaria, y al mismo tiempo establece aquellos precios de retirada por si ha habido tal cantidad de producción, que haya que retirar el producto, la Comunidad Europea prefiere retirar producto del mercado, a un determinado precio, para regularizar el mercado antes de que se hundan los precios.

Hay también unas definiciones sobre control de calidad que todos los productos, según los que sean, habrá algunos con denominaciones de origen, como pasa con los vinos, con los quesos, otros que son productos frescos, pues tendrán que tener un calibrado, una determinada condición que les van imponiendo para poder estar en el mercado europeo. Y, por último, también, regula un régimen de intercambio entre los países tanto dentro del Mercado Europeo como las relaciones con el exterior, con los países fuera del Mercado Europeo.

Entonces, digamos, todas estas pinceladas, que espero que no hayan sido abstractas sino concretas, y no haya sido un cuadro de Picasso sino más bien de Velázquez que es mucho más definido, quiero que Vds. comprendan que tenemos un nuevo consumidor que se manifiesta en toda Europa, que se está cambiando la mentalidad, que era "el comer por el comer", con la tendencia actual que prefiere "comer mejor", tener una dieta equilibrada, y llegar a la búsqueda de una alimentación sana, o sea, en los años 70 se hablaba de comida, pues en el 2.000 se habla de nutrición. Antes era la profusión, el comer cuanto más mejor, ahora es la moderación; antes era la glotonería, ahora es el gourmet, los productos preparados. En definitiva, se ha cambiado "el que lo quería todo" por "el que quiere lo mejor". Una de las características del próximo

siglo va a ser la gran demanda de productos elaborados o semielaborados que hagan mucho más fácil la comida en las casas y que no requiera tanto tiempo, de preparación en la cocina porque también se está ahora mismo pagando bastante la cultura del ocio, es decir, el hombre prefiere tener unas horas de ocio que dedicarlo a tener que trabajar para comer