**LA AGROALIMENTACION EN EXTREMADURA**

 AUTORES:

 Pedro Martin Ruiz

 Marcelino Díaz González

**INTRODUCCIÓN**

La agroalimentación puede considerarse como la actividad que parte del cultivo de la tierra, transforma y comercializa sus productos, hace un recorrido por los tres sectores productivos: el primario, secundario y el de servicios y tiene como objetivo el consumidor final. Aquí nos vamos a centrar en el aspecto industrial como transformador de los productos agrarios, por lo que se hace necesario primero conocer de dónde proceden y cuál es el potencial de la materia prima que origina toda la cadena alimentaria, es decir, que superficie cultivable tenemos y cuáles son sus principales aprovechamientos.

Para la elaboración del presente trabajo hemos tenido en cuenta la información recogida en Extremadura21 y su revista Caudal, el Anuario de Alimentos de Mercasa, la Agencia de Información y Control (AICA), el último Informe sobre la agricultura extremeña de la Fundación Caja Badajoz y el Instituto de Estadística Extremeño (IEEX). En aras de ofrecer los últimos datos, éstos a veces son estimados y no es fácil conocer la situación actual de las empresas, máxime después de la presentación, el pasado año, del concurso de acreedores y desmembración de Acorex, que era la mayor cooperativa de la región. En cualquier caso, pedimos disculpas si hay alguna omisión o la información no es del todo rigurosa.

Extremadura, no hace falta recordarlo, es fundamentalmente agraria y desde siempre su economía ha estado basada en la tierra, para lo cual cuenta con unas condiciones adecuadas, clima favorable y agua abundante. De aquí que la industria agroalimentaria tenga una presencia notable en el tejido empresarial extremeño. Según el Anuario de Mercasa, en 2015 la industria extremeña alcanzó los 2.000 millones de euros en ventas, lo que representa el 34% de la industria regional, y el 35% del empleo que supone cerca de 10.000 trabajadores. Existen 1.342 empresas, destacando panadería y pastelería con 493, vinos 125, frutas, hortalizas y conservas 110, almazaras para aceite 100, entamadoras 93 y mataderos 30.

Buena parte de estas empresas son cooperativas que, a pesar de algunos grandes fracasos, constituye un fenómeno importante en la región. Predominan las de primer grado o de base y cada vez más aparecen de segundo y tercer grado, que son las que realmente generan valor añadido. Estas en ocasiones se integran en grupos de fuera de la región, como sucede con 21 cooperativas incorporadas en el Grupo Cooperativo AN de Navarra, que en 2015 comercializó 300.000 toneladas de tomate y 58.000 de cereales con una facturación de más de 750 de Millones de euros, además de las semillas, fitosanitarios y abonos, lo cual les permite a los agricultores una fácil salida de sus productos, seguridad en el cobro y cierta asistencia técnica.

Se trata de una industria muy vinculada al medio rural, muy atomizada y dispersa, en especial panadería y pastelería, muchas veces de carácter familiar, con poca rentabilidad y con tendencia desde hace unos quince años a disminuir su número sobre todo harineras, almazaras, mataderos etc. Estas pequeñas empresas suelen desaparecer por cierre, o son compradas por una mayor, dada las exigencias tecnológicas, la dificultad de competir y los requisitos medioambientales y de seguridad alimentaria, cada día más rigurosos. Su localización es muy variada aunque algo más concentrada, lógicamente, en los municipios más grandes o significativos en cuanto a producciones.

El sector de alimentos, bebidas y tabaco representa un 52% de la exportación total que fue el pasado año de 1.700 millones de euros, de la que hay que descontar unos 80 millones de la exportación del tabaco en rama, por lo que la agroalimentación serían unos 800 millones de euros, que representa un 40% del volumen de ventas de la región. Entre las distintas partidas destacan preparados y salsa de tomate con 260 millones, fruta de hueso 130 millones, el sector del vino 93, carnes frescas y derivados 60, aceite de oliva y aceituna de mesa otros 60 millones de euros. Como característica general hay que señalar los bajos precios de los productos por la escasa incorporación de valor a los mismos.

También exportamos, aunque de forma indirecta, corderos a través de Ovispain en la que está integrada la Cooperativa extremeña Oviso, y algo parecido se puede decir de cereales y tomates a través de AN o jamones a través de Gijuelo. La mayor parte de todo lo que vendemos se dirige a Francia, Alemania y Portugal y cada año se añaden nuevos países. España exporta del orden de 40.000 mil millones pero incluye alimentos y productos pesqueros y forestales, por lo que descontando los dos últimos y sin tener en cuenta 110 millones que exportamos en corcho, resulta que Extremadura representa del orden de un 2,5 de la exportación agroalimentaria española.

**DATOS BASICOS**

Cuadro nº1: Distribución general de la tierra. Miles de Has.



Cuadro nº 2: Principales cultivos. Miles de Has. (Alimentos)



Cuadro nº 3: Ganadería. Número de cabezas y sacrificio de cada especie (Miles)



Cuadro. Nº4 Productos con denominación de origen. (D.O) Indicación Geográfica Protegida (IGP).DOP.

D.O. Dehesa de Extremadura. Jamones ibéricos Puros 100%

IGP. Corderex.Cordero de Extremadura. IGP.Ternera de Extremadura.Vacuno criado en dehesa.

D.O.Quesos: Torta del Casar. D.O. Queso de la Serena. D.O Queso Ibores.

Aceites.D.O. Aceite de Monterrubio. D.O. Gata-Hurdes de oliva virgen extra.

Vinos: D.O. Ribera del Guadiana. Cavas de Almendralejo

Frutas y hortalizas: Picotas del Jerte D.O.cerezas del Jerte. D.O. Pimentón de la Vera.

Miel: D.O Miel Villuercas-Ibores.

**COMENTARIOS**

Hemos de destacar por orden de importancia la superficie de dehesas y pastizales, como base y sustento de una potente ganadería, las tierras de cultivo de secano dedicadas en su mayor parte al cereal grano, es decir trigo, cebada y avena, al olivar y al viñedo, así como la superficie de regadío donde predominan los frutales, el arroz y el tomate. Se señala, también, las nuevas plantaciones de olivar intensivo y superintensivo, en regadío, con altas producciones de aceitunas por hectárea que pueden llegar hasta 20.000 kilos. No se tiene en cuenta por no tener relación directa con los alimentos las 65.000 has. dedicadas al maíz ni las 10.000 has. de tabaco.

En cuanto a la ganadería ésta es de carácter extensivo con una buena alimentación de pastos y bellotas, destacando por el número de cabezas el ovino y el porcino, aunque viendo la evolución su censo ha bajado un millón de cabezas de ovino y medio millón del porcino sobre la media de los años 2000 al 2010.

En agricultura ecológica solo tenemos reconocidas unas 95.000 has, en especial de pastos, olivar, cereales y viñedos y también hay muy pocos operadores de esta actividad en ganadería, que no llega a 150.000 cabezas entre ovino y vacuno. Como aspectos singulares tenemos en la provincia de Cáceres, Ecotahona del Ambroz que es el primer obrador de pan artesano con certificación ecológica de la región, y la cooperativa Pasat que es una asociación de productores en Corte de Peleas (Badajoz), formada por 600 socios con un total de 3.000 hectáreas de superficie ecológica que producen 2.500 toneladas de frutos secos al año, en especial almendras para la exportación.

Por lo que se refiere a las denominaciones de origen (D.O.) o con indicación geográfica protegida (IGP), se trata de productos de gran calidad certificada, para lo cual han debido de pasar por rigurosos controles de todo tipo y, en definitiva, es un sello que permite la comercialización y el contacto con grandes distribuidores, tanto en España como en el extranjero.

**INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS. PRINCIPALES SUBSECTORES**.

**Industrias cárnicas**. Comprende mataderos, salas de despiece, fábricas de embutidos conservas, secaderos de jamones y paletas, envasados de carne para su consumo, etc. Las más importantes son:

Corderex. Con sede en Mérida es una cooperativa con cuatro mataderos que controla 450.000 ovejas. Certificó el pasado año 1.600.000 kilos de carne de cordero en 134.000 canales y empieza a elaborar fiambres y hamburguesas. En España comercializa con sello de calidad certificada, promocionada por Carrefour, y también vende mucho a Italia. El 30% se exporta a través de Oviso, en Villanueva de la Serena, cooperativa de segundo grado que integra a 1.400 ganaderos de ovino, que a su vez está integrada en Ovispain, que es la mayor exportadora de corderos de España.

Copreca. Está formada por 450 socios de ovino y vacuno, que gestiona 150.000 ovejas y 15.000 vacas, con sede en Trujillo. Por lo que se refiere al ovino está en negociaciones con Oviso. En vacuno está integrada con Bovies, con sede en Casar de Cáceres que agrupa a seis cooperativas con 3.500 socios y agrupa 30.000 vacas.

El Encinar de Humienta. Cuenta con uno de los mayores mataderos de vacuno de España, en Almaraz, obtiene canales y envases de carne con D.O-I.G.P. Ternera de Extremadura para grandes grupos de distribución. El pasado año sacrificó unas 100.000 cabezas con tendencia creciente, factura más 20 millones de euros y exporta, en especial, a Alemania y Portugal.

Señorío de Montanera. Los socios gestionan 60.000 has. de dehesa y elabora de forma artesanal los productos de 12.000 cerdos de bellota, siendo la mayor empresa de solo ibéricos 100%. y carnes de trazabilidad informatizada. Tiene la denominación de origen Dehesa de Extremadura, tanto para jamones, lomos y embutidos como productos únicos. Su principal mercado es Japón y está pendiente de homologación para exportar a USA, para lo cual está acondicionando el matadero de Salvaleón con una previsión de cien empleos. Buena parte del jamón y paletas ibéricas de la región, no incluidas en esta denominación, se vende a través de la D.O. de Guijuelo en Salamanca o la de la Sierra de Huelva.

Rolex Extremadura S.L., en Peraleda de la Mata, produce 10.000 toneladas de carnes frescas de ibérico, como solomillos, secreto, hamburguesas… con la finca propia La Posada. Son productos finales con buena presentación que se encuentran a veces como tapas en los supermercados.

En cuanto al ganado caprino, la mayor cooperativa es Capriex formada por 100 socios que gestiona 40.000 cabras en la zona de Los Barros. Produce y vende quesos y cabritos, sobre todo para el mercado portugués. La central está en Los Santos de Maimona y en 2015 facturó 3.200.000 euros. Está integrada en la cooperativa andaluza Dccop. En relación a esto hay que mencionar a la localidad de Acehuche, a orillas del Tajo, como productora de buenos quesos de cabra, por ejemplo, el Queso el Acehucheño, premiado en 2015 como el mejor de España, de elaboración parecida a los quesos de Los Ibores, con D.O., a partir de cabras retintas.

Respecto a los de oveja tenemos la Torta de Casar constituida por 27 ganaderos con 17.000 cabezas y varias instalaciones con una producción certificada de 291.000 kilos de quesos en 2015. El 38% de su producción se consume en la región y el 28% en Madrid. El resto lo vende en Cataluña, Valencia, Andalucía y algo en Europa. Asimismo, con D.O está la Torta de la Serena elaborada con leche cruda de ovejas merinas de la comarca de la Serena de una extensión de 300.000 has., donde pastan unas 400.000 ovejas con varias queserías en Castuera.

Entre otras industrias cárnicas debemos mencionar a Embutidos Morato con secadero de jamones de la denominación de origen Dehesa de Extremadura y con buenas cañas de lomo, paté, cremas y una amplia selección gourmet. Vende mucho a Cataluña y Madrid. También señalar la marca Iberitos con productos de dehesa y huerta de gran calidad y aceptación en el mercado.

 Para otro tipo de producto está Cárnicas Dibé con derivados de la caza mayor como ciervos y jabalíes, en buena parte alimentados de bellota y con embutidos de caza diversificada con carne de toro de lidia, ovino y cerdo. Como paté ibérico con D.O, hay que recordar la empresa Patería de Sousa pues su paté se considera de los mejores del mundo, elaborado a partir de gansos criados en libertad en la comarca de Tentudía. Otros embutidos típicos es la morcilla patatera con la famosa fiesta de la pedida.

Por lo que se refiere a mataderos importantes debemos destacar el de Olivenza, con nuevas instalaciones inauguradas en diciembre de 2014, que tiene previsto cuando esté en pleno rendimiento sacrificar 200 ovejas, 120 cochinos y 45 vacas por hora, para los cual va a ocupar unos cien puestos de trabajo y será el más importante de la región. Tiene la particularidad de que los corderos serán sacrificados según el rito halal que marca el Islam, dada la procedencia del grupo inversor por lo que su principal mercado serán los países árabes. Por ello, según me dicen se ha suprimido el sacrificio de cerdos por alguna incompatibilidad ideológica con el de corderos. En Azuaga, además del matadero, destacan los secaderos de Jamones Brillante, Nobleza Ibérica y Cárnicas Castillo con D.O. Dehesa de Extremadura.

En el apartado avícola contamos con dos importantes mataderos. Uno de la empresa Veravic, fundada en el año 1960 cuenta con cien trabajadores directos y una capacidad de sacrificio de 80.000 pollos al día, situada en Cuacos de Yuste y otro es el matadero Sola Ricca en Arroyo de San Serván con una capacidad de sacrificio de 6.000 aves por hora.

Como comentario final a este apartado me gustaría recordar una frase ya antigua que decía que el ganado se cría en Extremadura pero se sacrifica fuera de ella, en lugar de procurar el engorde, la transformación y comercialización. En el cuadro nº3 se observa la desproporción entre la cantidad del ganado existente y el número de cabezas, incluidos corderos, terneros, lechones y cabritos que se matan en la región. Está claro que la mayor parte del ganado se transporta vivo o pasa por una primera transformación y se vende en canales al exterior. Así se da la paradoja que Extremadura, siendo una potencia ganadera, tenga el saldo neto en carnes frescas deficitario porque exporta por un valor de 47 millones de euros e importa por 54 millones y en concreto como partidas importantes de cerdo blanco de Holanda con un montante de 28 millones y 15 de carne de vacuno de Polonia.

**Industrias de la aceituna**.

Extremadura con 320.000 toneladas de aceituna para aceite en 2015 ha sido la tercera autonomía en producción de España y Badajoz ocupa la misma posición entre las provincias españolas. Cuenta con 272.500 has. de olivar de secano aunque con tendencia creciente hacia el regadío de las que ya hay unas 40.000 has. La mayor parte del aceite se exporta sin envasar a Italia por un valor de 20 Millones de euros, en especial de la variedad manzanilla y verdial de calidad virgen y extra, y también se vende a Portugal aunque sobre todo envasado por importe de 30 millones. Las grandes empresas como Deóleo, Sovena y Acesur se llevan el aceite de oliva virgen a granel o incluso compran directamente las aceitunas para sus almazaras. En aceituna de mesa se han producido 110.000 toneladas, la segunda a nivel nacional, para lo cual existen 93 industrias entamadoras que representa el 25% del total pero solo el 12% de estas realizan una segunda transformación.

Entre las envasadoras de aceite destacan Cexac que en 2014 vendió más de 4 millones de litros y la Chinata 2,2 millones de litros, ambas de Plasencia. Otras almazaras son Vianóleo en Don Benito con aceite de oliva virgen extra, de buena calidad y presentación que añade licopeno, un derivado del tomate lo que le hace distinto. Gestiona 350 hectáreas de olivar tradicional y cada vez más superficie de olivar superintensivo. Como almazaras agroecológicas tenemos Jacoliva que produce un aceite virgen extra de categoría superior a partir de aceituna manzanilla de la Sierra de Gata-Las Hurdes, con D.O.P. Lo mismo podemos decir de As Pontis, una almazara de la misma zona, avanzada tecnológicamente y con varios premios nacionales.

En cuanto a la aceituna de mesa destaca Acenorca, en Valverde del Fresno, formada por 20 cooperativas y 2.500 productores asociados, con sede en Montehermoso. Tiene capacidad de procesar 14 Millones de kilos de aceituna, en especial de la variedad manzanilla y exporta mucho a USA y Rusia. Cuenta con la participación y apoyo del Grupo de aceituna de mesa Cazorla uno de los grandes del sector. También podemos mencionar a Exoliva con capital portugués por parte de Sovena. Además de la zona norte de Las Hurdes-Sierra de Gata, al sur de Badajoz tenemos la comarca de Tierra de Barros con numerosas industrias de aderezo de aceituna de la variedad manzanilla, en especial en la localidad de Almendralejo. Aquí tiene su sede el Grupo Cooperativo de 2º grado Viñaoliva formado por 26 cooperativas de base que aunque su fuerte es el vino dispone de 12 entamadoras que recolectan entre 15 y 20 millones de kilos de aceituna para aderezo con algunos productos envasados. No obstante, una buena parte de la aceituna de mesa se sigue vendiendo en verde a las empresas sevillanas.

**Industrias de conservas vegetales.**

Sobresale la producción y transformados del tomate para industria donde somos los primeros en España. En 2015 se sembraron unas 25.000 hectáreas con más de 2 millones de toneladas. Hay unas 15 industrias muy vinculadas al medio rural y a las zonas de producción y suelen tener carácter cooperativo con una media de cinco empleados. Casi todo se procesa como concentrado o zumo en una primera elaboración. La segunda, es decir el envasado y preparados cada vez tiene un mayor desarrollo y se exporta a USA. Como líder destaca Conesa que ya abarca el 35% del tomate y en proceso de crecimiento después de la caída de Acorex.

 La mayor cooperativa de 2º grado es ACOPAEX, formada por 16 cooperativas, más de 2.000 agricultores y unos 50 empleados que comercializa al por mayor frutas y hortalizas. En tomates controla 500 millones de kilos, que representa un 25% del total, procedente de unas 5.000 hectáreas. Trabaja, además, con el aceite, arroz, maíz, etc. Le sigue CASAT que gestiona unos 200 millones de kilos de tomates, en régimen cooperativo con 500 socios, con sede en Don Benito, y es conocida por sus buenos aceites de oliva virgen extra envasado y con marca; además trabaja con cereales y piensos.

Otro grande es el grupo cooperativo navarro AN en el que están integradas 21 cooperativas, de las que comercializó 300.000 toneladas de tomates el pasado año. También debemos mencionar, con sede en Santa Amalia, a Tomates del Guadiana, cooperativa formada por 300 agricultores que puede tratar 400.000 toneladas al año y en la campaña ocupa unos 300 trabajadores. En la misma localidad se encuentra Tomalia, cooperativa de 2º grado de conservas de tomate, salsa y productos derivados y que mueve al año 150.000 toneladas.

En una segunda elaboración destaca la Cooperativa Apis formada por 2.500 socios que fue la primera de España que vendió el tomate frito en brick y cuenta con varias referencias de derivados del tomate con calidad y liderazgo en los supermercados españoles. Tiene la fábrica en Montijo y otra de carne en las instalaciones del antiguo matadero de Mérida, donde está la sede y aquí procesa otros productos como zumos, paté, magro de jamón cocido en lata, etc. por una cuantía global de 7 millones de kilos. También hay que mencionar a Nestlé en Miajadas, con unos 90 empleados, es famosa por su marca de salsa Solis. Elabora unas 30.000 toneladas al año de productos a base del tomate de los que el 30% se exporta.

Como centrales hortofrutícolas hay unas 15 industrias de conservas vegetales y frutas procedentes de unas 30.000 hectáreas. Entre estas sobresale 7.000 hectáreas de cerezas, 5.000 de ciruela, 3.800 de nectarinas y 3.500 de melocotón. Las producciones son del orden de 120.000 Tm. de ciruelas, donde somos líderes europeos, 60.000 de melocotón, 55.000 de nectarinas, 35.000 toneladas de cerezas y otras frutas 30.000, en total 300.000 toneladas. Tras el tomate, la fruta es el producto más exportado, destacando la central de Tany Nature, en Zurbarán, que en plena campaña emplea unos 1.200 trabajadores y exporta el 80% al extranjero por un valor de 130 millones de euros en frutas de hueso, casi todo a granel y algo de concentrados. Solo la cereza posee denominación de origen.

Por otra parte, está la central hortofrutícola Hacienda Bio en Guareña, con productos de origen biodinámicos y entre ellos se encuentran el melón, sandía, melocotón, paraguayo, verduras y espárragos con un montante de unos de 10 millones de kilos que empaquetan para su venta. Como empresa avanzada tecnológicamente tenemos a Vegenat, sita en Pueblonuevo del Guadiana, cuenta con más de 150 empleados que procesan preparados vegetales deshidratados y productos de nutrición clínica; con mucha I+D+i son líderes en España en su especialidad. Otras iniciativas interesantes son las factorías de verduras congeladas en la Albuera para espinacas, acelgas… a la que en fecha próxima se unirá una importante línea de fritos y asados de berenjena, calabacines… en Villafranco del Guadiana, para lo cual se va a invertir 10 millones de euros.

**Industrias del vino.**

La superficie cultivada asciende a unas 83.000 hectáreas, pertenecientes a unos 22.000 agricultores con una producción de vino que representa el 10% del país y con un valor bruto de 180 millones de euros. El 25% de la superficie ya es de regadío con el consiguiente aumento de la producción aunque se haya reducido la superficie. Predominan las variedades tradicionales de pardina, macabeo o garnacha y se incorporan otras como tempranillo y cabernet. La industria bodeguera ha mejorado mucho desde el punto de vista tecnológico, lo que permite elaborar unos vinos tintos afrutados de calidad y con graduación alcohólica de entre 13 y 15 grados muy apreciados en los mercados europeos. El 80% se vende a granel a Alemania, Francia y al resto de España. Solo el 20% se envasa en lo que es líder indiscutible las Bodegas López Morenas de la localidad de Fuente del Maestre con 50 millones de brics y botellas de vinos de mesa, espumosos y cavas.

En cuanto a vinos con D.O. Ribera del Guadiana destacan Bodegas Toribio, Palacio Quemado, Cooperativa Nuestra Señora de la Soledad de Aceuchal con más de 700 socios que recolectó el pasado año 52 millones de kilos de uva y produce vinos tintos, rosados y blancos, la Cooperativa San Marcos de Almendralejo y la de San José en Villafranca de los Barros, así como Bodegas Habla en Trujillo con vinos de la Tierra de Extremadura. Por lo que se refiere a los cavas, ya en 1983 Bodegas Marcelino inició el complejo proceso de elaboración y en la actualidad hay cuatro bodegas con una producción de 3 millones de botellas con D.O., circunscrita al término municipal de Almendralejo.

La industria alcoholera, antes muy importante, ha quedado reducida a una sola fábrica propiedad de la Cooperativa Viñaoliva, con lo que la mayoría de los subproductos del vino tienen que ir a destilarse fuera de la región. No obstante, sigue habiendo varias fábricas de alcoholes compuestos que elaboran todo tipo de licores y cabe destacar a Destilería Espronceda y a Sabores Extremeños S.L. En cuanto a la fabricación de cervezas, tras la desaparición de la fábrica El Aguila en Mérida, ha surgido una incipiente industria de cervezas artesanas con pequeñas instalaciones en Badajoz, Plasencia, Las Hurdes, Almendralejo, Villanueva de la Serena etc. consiguiendo cotas crecientes de mercado.

**Industrias arroceras**.

Destaca por ser la más histórica del sector la empresa Arrocerías Dorado, sita en Don Benito. Tiene unos 15 empleados y una capacidad de producción de 25.000 toneladas anuales con unas ventas de 11 Millones de euros en 2014. Recientemente ha sido adquirida por el grupo valenciano Arrocerías Pons, que es la tercera empresa nacional y trabaja mucho con la marca Hacendado de Mercadona. No obstante, la mayor empresa es Extremeña de Arroces, sita en Miajadas formada por cinco cooperativas que agrupan 100.000 toneladas cuya producción transforma en parte, por lo que factura unos 20 millones de euros con unos 40 empleados. Esta campaña hay sembradas 26.200 hectáreas que equivale a más de 200.000 toneladas.

Actualmente hay un problema por la importación masiva de arroz del sudeste asiático, en especial de Camboya y la antigua Birmania, sin los debidos controles de la Unión Europea, lo que hace bajar los precios. Por otra parte, falta una denominación de origen para el arroz extremeño, de mejor calidad que el regado con peores aguas en los deltas de los ríos, que es lo habitual.

Entre otros productos típicos podemos mencionar la producción de higos de los que hay sembrados 12.000 hectáreas que representa más de 50% del total nacional. Casi todo es de secano aunque últimamente se están poniendo higueras en regadíos para la exportación. Como marca y producto gourmet y ecológico tenemos Ecoficus, de Casar de Cáceres, que es un derivado de los higos secos y aceite que se exporta a 15 países, entre ellos a Estados Unidos. Asimismo, tenemos 2.300 hectáreas de cultivo de la castaña con más de 1.500.000 kilos de gran calidad de las Villuercas-Ibores y que se exporta en su gran mayoría a granel. En esta misma comarca se produce una miel con su D.O.P. y en la región existen unas 500.000 colmenas. No podemos acabar sin mencionar el Pimentón de la Vera, que es el mejor de España y con D.O. con unas 1.000 hectáreas de cultivo de 464 agricultores con una producción de 3 Millones de kilos por un valor de 10 millones de euros.

En otro orden de cosas, vemos muchas posibilidades de desarrollo del sector piscícola en nuestros numerosos ríos, embalses y charcas ( carpas, barbos, lucios, tencas, truchas), para lo cual hay que corregir el problema de los vertidos de los regadíos con pesticidas, de las fábricas y ciudades con la consiguiente mejora de la calidad de las aguas, así como eliminar los depredadores y luego introducir especies autóctonas y con valor comercial. Algo parecido sucede en China o Japón con “los cultivos de peces”. Por último, vemos potencial también en los productos silvestres, como las setas, espárragos, tagarninas, criadillas de tierra, etc., tan abundantes y apreciadas en todo el territorio extremeño.

En cuanto a las cadenas de distribución alimentaria, además de Mercadona, Carrefour y otras dominantes, contamos con algunas de la región como Líder Aliment con sede en Puebla de Sancho Pérez que en 2014 facturó 84 millones de euros y la cacereña Hiper Tambo con un volumen de ventas por importe de 24 millones, a las cuales habría que potenciar para mejor defensa de nuestros productos.

**PROPUESTAS**

 1. Reconversión de cultivos. Siguiendo con el análisis de la materia prima de la industria agroalimentaria, vemos conveniente la necesidad de superar cierto oligocultivo centrado en cinco productos preferentemente de secano y otros cinco de regadío, por lo que habría que diversificar hacia otros de mayor valor de mercado, más demanda, y que necesite mano de obra más repartida a lo largo del año. Así pues, creo que puede aumentarse la superficie dedicada a la cebada cervecera, lúpulo, olivar intensivo, quinoa, los frutos secos, el granado para zumos, brócoli, alcachofa, espárrago, frutos rojos, higueras, plantas aromáticas y medicinales, cultivos energéticos o reposición de cepas nuevas y de mejores variedades. En todos ellos nos parece muy oportuno una mayor participación de operadores con certificación ecológica.

Por el contrario, se podría reducir el cultivo del maíz, arroz y el tabaco porque consumen mucha agua de calidad, ocasionan problemas al medio ambiente y, en proporción, requiere poca ocupación y añaden poco valor en la región. Por otra parte, la modernización de las redes y sistemas de riego con mayor eficiencia en el uso del agua, así como la puesta en marcha de los nuevos regadíos previstos de Tierra de Barros y Arroyo del Campo (20.000 Has), a medida que superen los informes de viabilidad económica, permitiría la implantación de dichos cultivos, además de un aumento considerable de riqueza.

2. En cuanto a la ganadería hay que partir de una mejora importante de la dehesa, pastos y pastizales como base de la cabaña ganadera con un mayor control de la sanidad vegetal y animal, así como es necesario incentivar a los ganaderos y pastores, profesionalizando y dignificando dichas actividades, facilitando una mayor rentabilidad a las explotaciones y mejores salarios, lo cual vale para todo lo relacionado con el sector agrario. En este sentido, la puesta en marcha de las escuelas de pastores en Casar de Cáceres y Castuera nos parece muy apropiadas. Pensamos que la ganadería tiene un gran potencial de crecimiento, en especial con certificación ecológica, pues no olvidemos que se está reduciendo mucho el número de cabezas, lo cual contribuye a una peor conservación del monte, menos biodiversidad y más riesgos de incendios. Por otra parte, con producción propia habría que reducir las importaciones de carne, así como fomentar el consumo de corderos y el de lechazos, con tanta fama en Castilla.

3. La necesidad de transformar nuestros recursos agrícolas y ganaderos es una frase ya muy repetida pero hay que recordarlo porque no avanzamos lo suficiente. Así pues salen de nuestra región gran cantidad de productos a granel o con una primera elaboración, como el vino, el aceite, la aceituna de mesa, el zumo de tomate, el arroz y otros cereales, frutas, el ganado vivo o en canales, incluso los jamones con otra denominación de origen, etc. Sin riesgo a equivocarme podemos considerar que solo se transforma como producto final entre un 25 y un 30% de todos nuestros recursos.

Por tanto, nuestra asignatura pendiente está en el envasado y la marca, así como en el incremento de sus derivados. Necesitamos pues la implantación de varias industrias de productos finales cara al consumidor exterior, para lo cual hay que posibilitar la llegada de grandes empresarios, inversores, ejecutivos y personal muy preparado. Todo ello supondría un aumento considerable del volumen de negocios, empleo y recaudación fiscal.

4. La figura jurídica de la cooperativa, aunque a veces no tiene buena imagen hay que defenderla, introducir algunas modificaciones normativas e incentivarla. Consideramos que es la mejor forma de que los agricultores y ganaderos se organicen de una forma natural para trabajar, vender sus producciones o transformar las mismas. Las de mayor tamaño permiten concentrar la oferta, negociar precios, conseguir financiación o recibir asistencia técnica o suministros diversos. Constituir una cooperativa debe ser una buena elección pero para ello sus integrantes tiene que tener cierta formación, valores y, como se decía hace mucho tiempo, espíritu cooperativo. El sistema de gestión debe parecerse a una empresa ajena a los socios donde prime el interés común por encima de los intereses familiares, políticos o de grupos de presión, de modo que la gerencia de la organización tiene que estar en manos de buenos profesionales bien pagados, especialistas en economía e industria agraria, finanzas y relaciones internacionales. La búsqueda de la competitividad ha de ser un objetivo fundamental sin perder las esencias de la economía solidaria.

5. Por supuesto, hay que incentivar la iniciativa privada y la creación de todo tipo de empresas, aquejadas, también, de problemas análogos en cuanto a rentabilidad y tamaño a las que hay que dar toda clase de facilidades burocráticas, financieras, logísticas etc. Así, convendría que por parte de la Administración se aprobaran ayudas especiales para su fusión entre ellas y de este modo fortalecerse, incluso para la integración a nivel nacional, siempre que la mayor parte del valor añadido se quede en la región, tanto en el caso de las cooperativas como para el resto de las empresas.

6. La constitución de medianas y grandes empresas o cooperativas tanto en la agricultura como en la industria agraria es fundamental para aumentar la productividad, hoy muy baja. Téngase en cuenta que el valor agregado por persona en la industria agroalimentaria extremeña es menos de la mitad que en la Rioja o en Navarra. Nosotros producimos y ellos añaden valor y no digamos en Dinamarca donde la agroindustria es la actividad principal y está en manos de grandes cooperativas muy tecnificadas. Esto quiere decir que debemos salir al exterior y procurar adaptar y aplicar en Extremadura los avances de otras regiones y países. Para ello además de aumentar el tamaño de las empresas y mejorar la gestión hay que fomentar la introducción de las nuevas tecnologías y el I+D+i, y de esta forma conseguiremos mayor competitividad empresarial enfocada al mercado y comercio exterior.

7. Otro aspecto a considerar es la falta de profesionalidad en las transacciones comerciales, pues tenemos el mayor grado de incumplimiento de España, en términos relativos, de la Ley de la Cadena Alimentaria, por lo que se refiere a la distribución mayorista en cuanto a los pagos dentro de plazo o la falta de contratos y documentos. También es mejorable el tratamiento y aprovechamiento de los subproductos, residuos y la protección del medio ambiente por parte de la industria agraria.

 8. El mayor potencial de nuestro tejido industrial se encuentra en las empresas y cooperativas dedicadas a la agroalimentación, para lo cual hemos de poner todos los medios y ese potencial llegue cuanto antes a su pleno desarrollo. Hoy es ya el primer sector industrial y sería muy conveniente un mayor enlace con la gastronomía y el turismo propio, con el compromiso de mejorar el bienestar de la sociedad y en relación con la dieta mediterránea como estilo de vida saludable. Por otra parte, hay que tener en cuenta la creación de empleo que supone dicha actividad, desde la formación de la materia prima, la recogida y manipulación del producto, primera y segunda transformación, embalaje, almacenamiento, transporte y comercialización.

9. Como complemento a lo expuesto anteriormente y dado que estamos lejos de los grandes centros consumidores, es necesario que el producto con el máximo valor añadido llegue a su destino en las mejores condiciones de seguridad alimentaria y al menor coste posible; para ello una buena logística y redes de distribución finales resulta fundamental. Alguien me decía que cuesta más llevar un bloque de granito desde la comarca de la Serena al puerto de Algeciras que desde aquí a China. Es evidente que hay que mejorar mucho la relación tren-barco y tener buenas carreteras desde las factorías importantes hasta los lugares de alta demanda. Como prioritario está el corredor Sines-Lisboa-Badajoz-Madrid, pero también Mérida puerto de Huelva, puerto de Sevilla y de Algeciras, así como Merida-Puertollano con Madrid y el Levante mediterráneo. Por supuesto con trenes electrificados o carreteras modernas, todo ello pensando en su viabilidad económica y teniendo en cuenta el transporte de mercancías y viajeros.

10. En relación con la ganadería y dada sus posibilidades ya comentadas, es aconsejable la formación de un Clúster o Holding que integre buena parte de los productores de ibérico de las provincias de Badajoz, Cáceres, Salamanca, Huelva, Sevilla y Córdoba. Para lo cual, nuestras cooperativas de 2º y 3º, por un lado o juntas con las empresas, una vez ya con la creación de valor como producto final, y principalmente a efectos de comercialización, se integrarían con las demás para defender los intereses propios relativos al ganado porcino y todos sus aprovechamientos ante las grandes cadenas distribuidoras y haciéndose presente en las grandes ferias internacionales del sector cárnico. No solo me refiero a jamones y paletas sino también a embutidos, fiambres y derivados debidamente homologados para su exportación, lo cual no es nada fácil de conseguir. Algo parecido se podía decir respecto al ovino en relación con Castilla o el vacuno de carne con Avila, Galicia o Asturias.

 En cuanto al sector agrícola, también, sería conveniente la formación o integración en grandes agrupaciones nacionales para la defensa de los intereses de los productores del aceite y aceituna de mesa, el vino, el tomate industrial o las frutas de hueso, donde Extremadura tiene mucho que decir.

**CONCLUSIONES**

1. Entre la actividad agraria y la industria agroalimentaria se produce una especie de simbiosis por la cual existe un trasvase de rentas e ingresos vía precios de una a otra. Si la industria es competitiva y obtiene beneficios podrá pagar mejores precios a los agricultores y si estos reducen costes les permitirá ofertar en buenas condiciones para ambas partes. La relación más evidente se produce entre las cooperativas de primer, segundo y tercer grado, pero también en los contratos de las empresas y los agricultores.

2. Extremadura seguramente no podrá competir en cantidad ni tal vez en precios. Nuestra ventaja comparativa y donde tenemos que concentrar todo el esfuerzo es en la calidad y en la diferenciación, de acuerdo con una estrategia de especialización inteligente. Es decir, productos naturales, dada nuestro magnífico medio ambiente, sostenibles, ecológicos, únicos, gourmets, con denominaciones de origen protegida, con buena presentación, potente marca y con el apoyo del comercio electrónico. Para ello hay que darse a conocer con buena publicidad y marketing internacional.

3. La reducción de costes se hace cada vez más necesaria, tanto en la fase de producción de la materia prima como en la de transformación y venta del producto final. Pensando en el corto y medio plazo las ayudas de la Política Agraria Común (PAC) irán disminuyendo y la próxima firma del Tratado Transatlántico (TTIP) entre EEUU y la UE, sobre libre comercio e inversión, aumentará la competencia, aunque también las oportunidades. Lo previsible es la concentración de la oferta y la demanda en lo que las grandes cadenas alimentarias tienen mayores ventajas por las economías de escala y el poder de negociación de las condiciones del mercado.

4. Por otra parte, hay que tener en cuenta la evidencia del cambio climático que hará coincidir cosechas y los cultivos serán más productivos en ciertos países del centro de Europa, así como las tendencias de los nuevos hábitos del consumo, donde los aspectos relacionados con la nutrición sana y la salud jugarán cada vez mayor papel en la sociedad occidental, preocupada por la obesidad, diabetes, colesterol y, en general, las enfermedades cardiovasculares. En este sentido, los derivados de frutas y hortalizas, aceite y vinos, a ser posible de procedencia ecológica, tienen buenas perspectivas siempre que se complemente con mucha investigación, desarrollo e innovación, así como con un mayor uso de la biotecnología que en el sector de la alimentación es el más importante después de la salud humana.

5. Como conclusión final, destacar que si bien la importancia en términos de Valor Añadido Bruto es modesta en comparación con el sector servicios, desde el punto de vista estratégico es fundamental apostar por la agroindustria en cuanto significa la creación de empleo rural y la fijación de la población en el territorio, el aprovechamiento y la puesta en valor de nuestros recursos endógenos agrícolas y ganaderos, así como la sostenibilidad del territorio en armonía con la naturaleza. Para lo cual las distintas corrientes desarrollistas y conservacionista tiene que dialogar y coordinarse a través de las instituciones para que no se produzcan problemas, de modo que sea compatible el progreso y el respeto a los distintos ecosistemas.

 III Foro. San Martin de Trevejo. Cáceres. Abril 2016

 Autores: Pedro Martin Ruiz y Marcelino Díaz González