

Renovación Tecnológica en el Sector del Champiñón

Ensayo de sacos con
diferentes pesos
de compost



O.C.A. Arnedo

La organización y estructura productiva del sector champiñonero riojano le ha permitido convertirse en sólo diez años en uno de los más importantes de la agricultura riojana. Los más de 3.800 millones de pesetas que mueve cada año este cultivo representan el 7,7% de la producción final agraria, sólo superado por el vino. 300 champiñoneros, agrupados en su mayoría en Sociedades Agrarias de Transformación, con capacidad para producir la materia prima -compost- y para comercializar el producto, sacan al mercado cada año, en conserva o fresco, en torno a los 32.500 toneladas, situando a La Rioja en la segunda comunidad productora del país, cada vez más cercana a Castilla-La Mancha.

Esta breve pincelada sobre el sector da cuenta de su importancia económica y social e introduce un análisis exhaustivo del cultivo, el momento de renovación que se está viviendo actualmente -se ha inaugurado una fábrica de compostaje y se ha iniciado la construcción de la planta de reciclaje- y la orientación técnica para posibilitar mayores rendimientos al cultivador.



Ch. Diez

Interior de una
planta de cultivo de
champiñón en
Pradejón

El 7,7% de la producción agraria proviene del champiñón

El sector mueve cada año más de 3.800 millones de pesetas

En La Rioja, al igual que en el resto de España, es a partir de 1976 cuando se produce un vuelco espectacular en el cultivo de champiñón al adquirir la nueva tecnología del compostaje y pasteurización en masa, iniciándose entonces una expansión continuada y una evolución productiva espectacular: de 8.800 toneladas en 1982 se pasa a 32.500 el año pasado. Este volumen de champiñón se produce en una superficie total de cultivo de 350.000 metros cuadrados, propiedad de 300 cultivadores, en explotaciones de tamaño y características muy variadas.

A pesar de que la mayoría de las champiñoneras son de carácter familiar y sólo se apoyan con mano de obra foránea en los periodos críticos de recolección, los cultivadores riojanos se dedican en exclusiva a este producto consiguiendo una producción de 108.333 kilogramos por persona y año. Esta cifra cuatuplica los rendimientos obtenidos por los agricultores de Cuenca, principal zona productora del país junto a La Rioja, pero que sólo cuenta con un 30% de profesionalización en el sector.

Ya desde sus inicios, los productores riojanos vieron la necesidad de asociarse para producir el sustrato necesario para el cultivo y con la recién inaugurada planta de compostaje de *Cantarroyuela*, en Pradejón, son ya catorce las que funcionan en la comunidad.

Es en 1995 cuando el sector inicia un nuevo proceso de modernización consistente en la adopción de una tecnología más avanzada en la fermentación y pasteurización del sustrato. Además del compost para champiñón, en La Rioja otros particulares y sociedades producen sustrato para el cultivo de pleurotus, destinado tanto para dentro como para fuera de la región. La producción final se aproxima al millón de paquetes.

Además de esta red de obtención de la materia prima, el sector ha creado su propio sistema de comercialización, logrando convertirse en los principales abastecedores de champiñón en conserva del mercado nacional. A diferencia de lo ocurrido en Cuenca, donde la mitad de la producción se destina a fresco y la otra mitad a conserva, en La Rioja el 69,2% de las 32.500 toneladas recogidas en un año van a fábrica, dejando sólo un 22,2% para consumo fresco y un 8,6% para congelado.

De las diez industrias riojanas que se dedican al envasado del champiñón, no sólo el de la región sino también una parte importante de la producción nacional, las dos más importantes -CHAMPIÑÓN Y UNICHAMP- están en manos de los productores y sacan al mercado la tercera parte de la producción regional. Hay otras de carácter privado como Ayecue o El Cidacos.

La comercialización del champiñón en fresco se efectúa a través de diversas SATs y alguna empresa privada con un mercado mayoritario en el norte de España. También comparten con Cuenca los mercados de Barcelona, Madrid y otras plazas centrales.

Dentro de la estructura productiva agraria, el champiñón ocupa un lugar predominante, siendo el segundo cultivo en importancia después del vino. Los casi 4.000 millones de pesetas que mueve el sector cada año suponen un 7,7% de la producción final agraria.

Comparativamente, el champiñón produce un valor equivalente al 25% del total de las hortalizas, triplicando a cultivos tan importantes como coliflor, espárrago o remolacha.

Productores y poco consumidores

España, a pesar de ser el quinto país en cuanto a producción de champiñón de la UE -74.500 toneladas, el 43,6% aportadas por La Rioja-, es, después de Italia, el menos consumidor del producto: 1,3 kg./ habitante /año. Este bajo consumo obliga al sector a buscar en el mercado exterior una salida para el champiñón en conserva, siendo los países latinoamericanos los principales receptores, junto con Francia e Italia. En cuanto a las exportaciones en fresco, se han reducido notablemente en los últimos años con Portugal como principal consumidor del producto español.

Los principales referentes tecnológicos para el sector español son Holanda y Francia, países con unas estructuras productivas y comerciales muy superiores a las nuestras.

Además de la modernización tecnológica de las empresas riojanas, cuyos primeros pasos ya se están dando, el sector tiene un reto importante y así lo hacía constar su presidente José Antonio Royo en el último boletín de la asociación: la necesidad de articular el asociacionismo, fundamentalmente SATs, como organizaciones de productores (OPs) para tener acceso a los fondos comunitarios destinados al champiñón en el marco de la nueva OCM de Frutas y Hortalizas, aprobada el pasado mes de julio.



Ch. Díez

Cada español consume, de media, 1,3 kg. de champiñón al año.