

Importante zona de producción hortofrutícola

VISITA AL DEPARTAMENTO FRANCES DE LOT ET GARONNE

Joandako ekainean, Gipuzkoa-ko tekniko eta profesional talde murriztu bat, Akitania eskualdean kokatutako Lot et Garonne-ko frantziar departamentura joan zen, zenbait esplotakuntza eta nekazal ikerketa zentru batzuk bisitatuz.

El departamento de Lot et Garonne pertenece a la región de Aquitania. Tiene una superficie total de 553.453 hectáreas, de las que 344.000 son superficie agraria útil. Este departamento tenía en 1982 una población cercana a los 300.000 habitantes. De ellos, 27.929 forman la población agraria activa, la cual se ha reducido en los últimos 18 años un 57%.

Las principales producciones de Lot et Garonne son los cereales (145.000 hectáreas), y entre ellos el maíz (88.000 hectáreas); las oleaginosas ocupan una superficie de 58.000 hectáreas; los cultivos forrajeros, 38.000; los cultivos frutales, 14.000, y las hortalizas sobrepasan las 7.000 hectáreas.

Los principales cultivos frutales son la ciruela (6.400 hectáreas) y la manzana (2.370 hectáreas). El melón ocupa 1.500 hectáreas. El tomate es la principal hortaliza (2.300 hectáreas), seguido del maíz verde (1.780) y la judía verde (1.600).

Viaje

La primera visita que realizamos fue a la revista *Fruits et Legumes*, publicación privada creada en 1983 con el fin de servir de órgano de divulgación de la experimentación agrícola en la región y que tiene una tirada de 20.000 ejemplares.



El cultivo de hortalizas ocupa 7.000 hectáreas en esta zona de Aquitania.

Más tarde visitamos la explotación de Henri Pontreau en la localidad de Saint Liurade. Allí hay 5.000 metros cuadrados de invernadero (pared de PVC y techo de doble cámara, calefacción de agua y pantalla de oscurecimiento), 10.000 metros cuadrados de túneles-invernaderos, 18 hectáreas de ciruela y 90 hectáreas de judía verde. Para sacar adelante todo esto hay dos jefes de explotación, 13 obreros fijos y seis obreros en temporada.

El invernadero de 5.000 metros está dedicado al cultivo de crisantemo todo el año. Hay calefacción por tubos radiantes, riego, iluminación y sombreo. El costo de instalación por metro cuadrado ascendió a 5.850 pesetas. El invernadero está asegurado.

Las ayudas recibidas para su instalación consisten en un 25% de subvención a fondo perdido; el resto de la inversión procede de préstamos de la banca privada al 10,5% a 10 años. El invernadero está en recolección continua. Para ello se realizan plantaciones de crisantemo todas las semanas, con unas 20 variedades por plantación. El ciclo es de 17-18 semanas. Como el crisantemo necesita 14 horas de oscuridad para florecer, el propietario oscurece todo o casi todo el invernadero; a la zona que no necesita oscurecimiento le da luz artificial.

Los 10.000 metros cuadrados de túneles, de 8,5 metros, los dedican al cultivo de flor. La rentabilidad estimada es de 4.300 pesetas/m². La comercialización se realiza directamente: 20% a floristerías, 30% a mayoristas de flor y el 50% a grandes superficies.

Asesoramiento técnico

Los mismos productores, con fondos públicos, crean una asociación y luego tienen que ir haciéndose cargo y aumentar su cuota de participación. La asociación de flor cuenta con tres técnicos: uno en flor cortada, otro en vivero y un tercero en cultivo de maceta. Esta explotación, al meterse en el mundo del invernaderismo, necesitaba más asesoramiento. Por eso, un día a la semana viene un técnico, que ordena trabajos y la forma de llevarlos a cabo. La explotación tiene un contrato con la asociación y paga el 20% del salario del técnico.

La producción de flor es residual en este departamento. En el mercado francés existe un 60% de déficit en flor cortada y maceta. La producción en este campo progresa un 10% anualmente. Los factores desfavorables que encuentran los



Las manzanas ocupan en este departamento casi 2.400 hectáreas de superficie.

productores de flor son claros: los Países Bajos están muy organizados y es difícil competir con ellos, hay mala organización del mercado de flor en Francia, dificultades técnicas en las producciones y un bajo nivel de investigación.

En 1966 la Administración francesa decidió que los agricultores participaran económicamente en la investigación y experimentación y, poco a poco, se hicieron cargo de ella para que, como en Inglaterra, llegara a ser financiada exclusivamente por ellos. Al comienzo se implantó una tasa para la experimentación en todos los productos que se vendan en los mercados agrícolas y a los terrenos. En la actualidad el 50% de la experimentación es financiada por créditos de fondos públicos y el otro 50% por los agricultores (25% por el impuesto en ventas y 25% por otras formas). En Francia lleva el INRA la investigación. También se crearon los centros de experimentación, que llevan los agricultores.

Estación experimental de Airel

La estación experimental de Airel está situada en la localidad de Montequieu. Allí hay 1.200 m² de cristal, otros tantos de multitúnel y 3.200 de túnel de 8,5 metros. En Airel trabajan sobre la diversificación de especies y técnicas de producción. Las nuevas técnicas que están poniendo a punto en el centro son: cultivo sin suelo, lucha integrada, modificación de ambiente (*fox-system*) y calefacción localizada.

En Airel realizan experimentación aplicada. Primero ponen a punto el cultivo y luego, en unidades comerciales (1.000 m²), sacan los costes de producción. Buscan la calidad del producto, disminuyen los tratamientos y bajar los costes.



Los pequeños frutos tienen posibilidades de cultivo en Euskadi.

Hasta hace poco, en los invernaderos de la zona ponían en verano tomate y calabacín. El excesivo calor en los invernaderos acarrea muchos problemas: tomate blando por exceso de calor, pérdida de calidad y, por tanto, de rentabilidad.

En los túneles se realizan tres cultivos al año. En época de otoño-invierno, lechuga en suelo. Las primeras plantaciones se realizan a primeros de octubre y las últimas, hacia el 15 de noviembre. Las primeras recolecciones se realizan en Navidad y las últimas, el 15 de enero. Como son resistentes a subida, el cultivo se prolonga según precios de mercado. El mes de septiembre es caluroso en la región y sería malo para el cultivo de lechuga. De este cultivo obtienen unos rendimientos de 700 pts/m².

El calabacín lo ponen en cultivo sin

suelo y lo colocan en los primeros túneles que se liberan de lechuga. Este cultivo no es muy exigente en calefacción (temperatura alta) y se coloca antes. Los rendimientos alcanzan las 960 pts/m².

El tomate también es un cultivo sin suelo. Se coloca en los últimos invernaderos que se liberan de lechuga, pues es más exigente que el calabacín en calor y hay que ponerlo más tarde para ahorrar calefacción. Este año la plantación de la variedad *Prisca* se realizó el 20 de marzo y la recolección, el 1 de junio. Había cuatro filas dobles en túnel de 8,5 metros de ancho (2,5 plantas/m²). La recolección acababa entre el 5 y el 10 de julio. La producción alcanzó los 12 kgs/m². Con esta variedad -de calibre mediano- realizan una poda especial. Cuando han cuajado dos racimos, quitan la guía y dejan que continúe por un brote de más abajo, hasta seis racimos. En total, ocho racimos por planta.

La berenjena (cultivo sin suelo) es hortaliza de verano por excelencia, gracias a su buen comportamiento con las altas temperaturas del túnel en verano. Es necesario conocer la temperatura óptima del sustrato para que la planta asimile adecuadamente los elementos minerales. En berenjena es de 21°C y en tomate, de 17°C-18°C. Cuando las temperaturas son altas aparecen las enfermedades en el sistema radicular y disminuye la absorción.

Realizan lucha integrada, pero es difícil. Contra la mosca blanca llevan seis

años realizando lucha biológica, pero todavía no tienen resultados concluyentes. El objetivo es que en el plazo de dos años no se realicen tratamientos químicos.

La pregunta que surge es: ¿son más interesantes los túneles o los invernaderos? La respuesta, clara: cuanto menos se invierta en estructuras, más preparado hay que estar técnicamente para obtener rendimientos adecuados. Ellos están intentando aplicar tecnología apropiada a túnel para, con cultivos poco exigentes en calefacción, hacerlos rentables.

Conclusiones

- La población agraria está disminuyendo de forma importante. En este momento representa un 7% y, en el conjunto de Francia, se quiere reducir al 4%.

- La experimentación está siempre unida a las asociaciones; éstas deben estar implicadas de forma importante, incluido el apartado económico. Y cada vez tendrán que aportar más dinero.

- El asesoramiento técnico está unido a la experimentación. El que más necesita más paga.

- En productos se busca la calidad a costes bajos y se intenta coger cuota del mercado cercano, que hasta ahora no se tenía en cuenta; pero siempre con productos perfectamente tipificados y normalizados. □

Domingo Merino

Oficina comarcal agraria de Oiartzun
DIPUTACION FORAL DE GIPUZKOA

EUSKADI SOLO PRODUCE EL 1% DE LA FRUTA QUE CONSUME

A comienzos de este año se celebró en la Escuela Rural de Zabalegi (Hernani, Gipuzkoa) un curso sobre fruticultura. El acto fue organizado por el propio centro docente, la Asociación de Fruticultores de Gipuzkoa y el servicio de Fomento Agrario de la Diputación Foral de este territorio histórico. Entre los participantes, expertos de prestigio como Fernando Gil-Albert, catedrático de Fruticultura de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de Madrid; Julián Briz, catedrático de Comercialización Agraria del mismo centro docente; Ignasi Iglesias, especialista en fruticultura, o Manuel Coque Fuertes, del Centro de Experimentación Agraria de Villaviciosa. Intervinieron también personas relacionadas con diversos cultivos, como la feijoa, kiwi o pequeños frutos. Por su interés, reproducimos aquí algunas de las principales conclusiones extraídas de la reunión.

Existe una realidad: en Euskadi no llegamos a producir el 1% de la fruta que consumimos. Por eso, existe un potencial de venta importante, aunque no debemos olvidar que nuestra entrada

en el mercado debe ir unida a la calidad. Fruta sin calidad se produce en otras zonas y a precios baratos.

La realidad demuestra que el consumidor tiende a una dieta donde las frutas y verduras adquieren mayor presencia. Mientras, leche, pan y carne bajan su consumo. Se han producido cambios en el modelo de vida que influyen de forma decisiva en el consumo y que es necesario tener en cuenta.

La presentación e información del producto son ya imprescindibles en el buen éxito de la venta. La comercialización ha tomado un papel imprescindible, que llega a representar el 80% del éxito de un producto.

Las especies frutales más interesantes en nuestra tierra son: manzana de sidra, manzana de mesa, pera, kiwi, nogal, pequeños frutos (arándano y otros); de las nuevas, feijoa o babaco parecen las mejores.

En frutales de pepita, el sistema de formación más interesante en estos momentos es el eje vertical. Están

empezando a aparecer otras, como *Solen* y *Tesa*, que son interesantes; pero la experiencia que se tiene en estos últimos es todavía escasa y sólo con el tiempo sabremos cómo pueden ir.

El kiwi, aun con los precios actuales, es un cultivo interesante si se consigue calidad y rendimientos entre 20 y 30 toneladas/ha. Tal vez es el más interesante para nuestra zona.

Los pequeños frutos son interesantes y su producción no presenta grandes dificultades. Pero es necesario tener presente que su comercialización está en los comienzos y éstos son difíciles.

La feijoa es un cultivo nuevo que aquí ha tenido buena adaptación. El sabor de la fruta es excelente; pero, como toda nueva fruta, es necesario que el consumidor tenga toda la información para que su aceptación sea buena.

En resumen, la fruticultura es una actividad rentable en nuestro país, pero siempre que contemos profesionales en el sector. □

D.M.