

C. ARMUÑA/ D. GARCÍA
Cuenca/Albacete

Tan sólo en el sur de Cuenca más de 8.000 familias se dedican al cultivo del champiñón

El Plan del Champiñón revalorizará un sector de más 6.500 millones

La Manchuela es la primera productora de champiñón, por detrás de La Rioja, y la segunda de setas

El Plan Estratégico del Sector del Champiñón de la Comarca de La Manchuela, en las provincias de Cuenca y Albacete, ha comenzado a dar los primeros pasos para su aplicación, con la firma del acuerdo que han formalizado la "Asociación Profesional Castellano-Manchega del Champiñón y Otros Hongos Comestibles" y la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, que busca consolidar el futuro de un sector que produce al año en torno a 6.500 millones de pesetas en la región.

El delegado de la Junta de Comunidades en Cuenca, José Luis Martínez Guijarro, destaca el interés del

Gobierno regional en apostar por el desarrollo de este sector, que tiene mucha importancia no solo económica sino social, porque sólo en la provincia conquense afecta a más de 8.000 familias.

A este interés social se une el económico, ya que La Manchuela concentra prácticamente el 50% de la producción nacional de champiñones y setas, mientras que la otra mitad se localiza en La Rioja.

Concretamente, según datos elaborados a partir de los años 1996 y 1999, Castilla-La Mancha produce al año 39.580.000 kilos de champiñón (en tanto que La Rioja produjo 42.500.000 kilos) que supusieron unos ingresos brutos de casi 4.532 millones de pesetas, mientras que en setas comestibles La Manchuela es con diferencia la primera zona productora nacional, con un total de 6.750.000 kilos (frente a los 1.875.000 kilos producidos en La Rioja), que generan unos ingresos brutos anuales que oscilan entre 1.890 y 2.430 millones de pesetas.

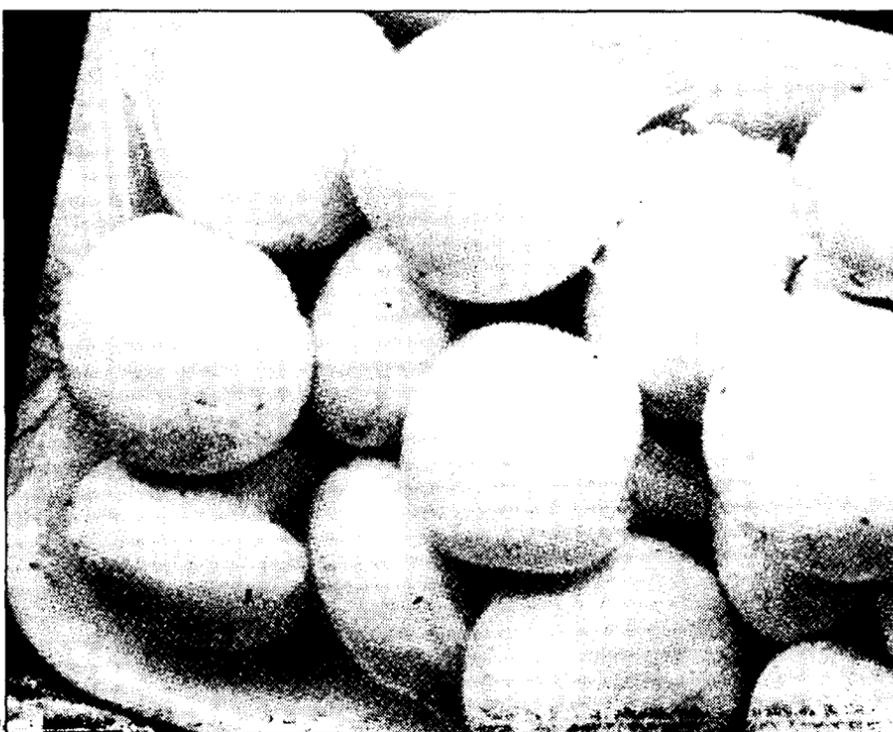
En especial, la comarca de La Manchuela mantiene el liderazgo en producción de champiñón fresco, que es comercializado por un total de 35 sociedades con diferentes formas jurídicas, que ponen en el mercado en torno a 20 millones de kilos de champiñón fresco y unos

6.750.000 kilos de setas al año.

A estas sociedades hay que añadir las dos industrias conservas que funcionan en la actualidad, que procesan para su enlatado unos 20 millones de kilos de champiñón al año, así como las 24

plantas de producción de compost ubicadas en la comarca, que ponen en el mercado unos 8 millones de kilos de bolsas para el cultivo de champiñón y en torno a 2.700.000 bolsas para el cultivo de setas.

Sin embargo, a pesar de la importancia del sector la Asociación Profesional Castellano-Manchega del Champiñón y Otras Setas Comestibles (que está integrada por un total de 21 sociedades, entre plantas de producción de compost, almacenes de comercialización, industrias conserveras y la cooperativa de segundo grado de reciclaje de compost agotado RECOMSA), decidió acometer la elaboración de un plan estratégico para asegurar su



En España se consume un kilo de champiñón por habitante y año mientras que en la UE de 2 a 3K.

futuro. En líneas generales los objetivos que se marcó la asociación han sido conocer el sector y el mercado en el que se mueve; detectar los impactos de su entorno, las amenazas y oportunidades; identificar los retos de futuro y la capacidad para afrontarlos; definir objetivos y líneas estratégicas de acción y buscar puntos de convergencia y de colaboración de todo el sector.

Uno de los problemas y

debilidades del sectores la creciente exigencia del mercado en calidad, presentación y servicio; el bajo consumo nacional en relación con el que se registra en Europa; la atomización y dispersión de todos los subsectores; la baja productividad y rentabilidad del sector; las carencias en el proceso comercializador (en producto, calidad, envasado, marketing e imagen); la carencia de un label de producto en origen; la

falta de orientación al mercado del conjunto del sector; la dispersión de empresas de compost y el elevado costo de este producto; la escasa estructura empresarial, organizativa y de gestión y la falta de alianzas y colaboraciones exitosas.

En segundo lugar, se han establecido los recursos y fortalezas, entre los que destaca el potencial incremento de consumo que puede producirse, ya que el que se registra en España es muy bajo en comparación con el de otros países de la UE. El consumo nacional se sitúa en poco más de un kilo de champiñón por habitante y año, mientras que en países como Alemania, Reino Unido y Francia, se consumen de 2 a 3 kilos por habitante y año.

Este bajo nivel de consumo supone una dificultad pero también puede posibilidad de crecimiento del sector, ya que se calcula que si se consiguiera aumentar en 500 gramos por habitante y año el consumo de champiñón en España la producción aumentaría prácticamente en un 50% con respecto a la actual. Para el respon-

Importancia del champiñón en La Manchuela

- ✓ La Manchuela es la segunda productora nacional de champiñón, detrás de La Rioja, con 39,5 millones de kilos
- ✓ la facturación anual del sector puede alcanzar los 6.500 millones de pesetas.
- ✓ sólo en la provincia conquense están implicadas más de 8.000 familias.
- ✓ en setas, con 6,7 millones de kilos es La Manchuela la primera productora nacional.
- ✓ la comercialización en la zona se lleva a cargo de 35 sociedades de diferentes formas jurídicas.
- ✓ se ha obtenido el compromiso del Gobierno regional de crear un laboratorio de micelio (semillas del champiñón y setas).
- ✓ el 70% de las familias de Cuenca y Albacete que se dedican a este cultivo lo hacen de forma complementaria a otro, que ocupa su primera fuente de ingreso.

sables del Ceder de La Manchuela, Malaquías Jiménez, "convertirse en líderes en rendimiento, niveles de producción y comercialización del champiñón, además de potenciar el consumo entre la población, avanzar en la unión y colaboración entre los agentes del sector", son los objetivos del plan.

De este modo, los principales retos de futuro para el sector pasan por concienciar a los distintos agentes de la necesidad de sumar esfuerzos para fortalecer el sector de cara a las amenazas externas, promover la profesionalización de la actividad y conseguir un cambio cultural en los integrantes del sector, que permita identificar esta actividad no sólo como agrícola, sino sobre todo como industrial.

Así mismo, se debe buscar la implicación de la administración en la marcha del sector y lograr una identidad propia del producto.

Apostar por la calidad productiva, configurar un sector avanzado tecnológicamente y rentable desde el punto de vista la competitividad, son las otras apuestas.

El cultivo del champiñón se inició en la comarca de La Manchuela en 1970 con un alto componente artesanal

El cultivo del champiñón, que se inició en la comarca de La Manchuela en 1970 con un alto contenido artesanal y siguió expandiéndose seis años después, con 25 explotaciones nuevas que aumentaron la producción de 6.000 a 30.000 toneladas, continuó su camino en los años 80 creando la primera Asociación Profesional castellano-manchega del champiñón y otros hongos comestibles.

Una década después se produce la implantación de conserveras en la región, que representa una importante reducción de la dependencia de las plantas conserveras de otras regiones y un aumento de la producción local. Se crea en este sentido el

Centro de Investigaciones, Experimentación y Servicios del Champiñón (CIES) en Quintanar del Rey, en Cuenca y en la actualidad existe una situación de estabilidad en términos de facturación que ha creado una concienciación en la reestructuración del sector para ser más competitivos. Entre los problemas detectados destacan el del individualismo que existe, tanto en sus agente integrantes, como en los cultivadores, donde existe desconfianza y desunión. Asimismo hay una escasa profesionalización de los agentes del sector, escasez de mano de obra y competencia desleal, además de una fiscalidad altamente gravoso para el colectivo de cultivadores.