



EL SECTOR ECOLÓGICO ESPAÑOL CELEBRARÁ EN BIOCULTURA MADRID... 40 AÑOS DE ÉXITO

Según los últimos datos publicados por Eurostat, la agencia estadística de la Comisión Europea, España ocupa el segundo puesto de la UE en Superficie Agrícola Utilizada (SAU) en agricultura ecológica, después de Francia. Pero, según las informaciones publicadas por la Agencia Francesa para el Desarrollo y la Promoción de la Agricultura Biológica (L'Agence BIO), todo apunta a que en 2023 España ha vuelto a superar al país galo en superficie ecológica, un dato que no se confirmará hasta disponer de las estadísticas oficiales de Eurostat para 2024. Por otro lado, ya estamos en los 3 mil millones para el mercado interno. El sector celebrará estas buenas expectativas en BioCultura Madrid 2024 / 40 Aniversario (del 21 al 24 de noviembre. Ifema)

Al cierre de 2023, la Superficie Agraria Útil (SAU) dedicada a la producción vegetal ecológica alcanzó en España las 2.991.881 hectáreas, 316.550 hectáreas más que el año anterior, lo que significa un incremento del 12%. Si se incluyen las tierras forestales ecológicas no consideradas agrarias, la cifra final se sitúa en 3.161.038 hectáreas. Estos datos, recopilados de las comunidades autónomas y aún provisionales hasta su validación por la agencia europea Eurostat, apuntan a que la producción vegetal ecológica ocupa el 12,51% de la SAU de España, frente al 10,83 % correspondiente a 2022. En algunas comunidades autónomas, como Andalucía, ya se llega al 30%. Recordemos que el objetivo que se ha marcado Europa de cara a 2030 es llegar al 25% de superficie en ecológico. Es decir, que algunas comunidades autónomas superan ese techo con creces.

ÁNGELES PARRA

Pero no todo es miel sobre hojuelas en el sector "bio" español. Ángeles Parra, directora de BioCultura, señala que "somos líderes mundiales en producción. Esto es una gran noticia. Tenemos climas diversificados y unas excelentes tierras, más una sabiduría agraria y ganadera que se remonta muchos siglos atrás y extraordinarios profesionales. Somos la despensa orgánica de Europa. Pero nuestra asignatura pendiente es el consumo interno. Nos queda mucho para llegar a las cifras de consumo 'bio' per cápita de países como Suiza, Dinamarca, Alemania, Francia... Por eso BioCultura sigue siendo hoy tan necesaria como cuando se creó, hace 40 años".

UN MERCADO DE 3.000 MILLONES DE EUROS

España, como dice Ángeles Parra, tiene su talón de Aquiles en el consumo interior de alimentos ecológicos. Aun así, las cifras siguen mejorando año a año. Según Parra, "nuestro país se ha afianzado en el Top Ten de los países con mayor cuota de mercado 'bio' y ha logrado alcanzar los 3.000 millones de euros en el año 2023. Por delante sólo se sitúan EE.UU., Alemania, China, Francia, Canadá, Suiza, Italia, Reino Unido y Suecia. A mucha distancia,

eso sí. Aunque España ya representa el 5'7% de la cuota de mercado europea. Y, además, todo indica que podría seguir creciendo del orden de 6 o 7% anual. Pero nuestros 64 euros de gasto per cápita anuales, insisto, están aún muy lejos de los 437 euros suizos, por ejemplo. Nuestros vecinos franceses también gastan más que nosotros, con 176 euros por persona al año. Y los alemanes ya llegan a los 181 euros, cifras muy por encima de las nuestras. Dinamarca está en 365 y Austria en 274. Tenemos mucho trabajo por delante”.

BIOCULTURA MADRID 2024 / 40 ANIVERSARIO

BioCultura Madrid 2024, que se celebrará en Ifema del 21 al 24 de noviembre y que será toda una efeméride, será un hervidero de productores ecológicos nacionales. No sólo hablamos de productos agroalimentarios, sino también de cosmética ecocertificada, textil sostenible, bioconstrucción, salud natural, etc. Parra señala: “La feria cumple en la capital nada más y nada menos que 40 años. Además, a casi un mes de la feria, tenemos casi todo el espacio expositivo reservado. Han confirmado su presencia en la feria cerca de 400 empresas. Estarán los comités certificadores de casi toda la península y esperamos superar los 50 mil visitantes. Para nosotros es un honor y un orgullo ser la referencia de la producción nacional ecológica. Desde el principio de la feria, hemos hecho mucho hincapié en promocionar la producción orgánica nacional. Nuestros agricultores/as y ganaderos/as son tesoros que hay que cuidar. Merecen máxima visibilidad. ¿Cómo vamos a tener una transición hacia la agroecología si no actuamos con firmeza y urgencia ante todos los problemas que nos asuelan?”. Y continúa: “Son 40 años que han pasado muy rápidamente. Parece que fue ayer cuando, con el apoyo del entonces alcalde de Madrid, Don Enrique Tierno Galván, ‘El Profesor’, montamos la primera BioCultura en la Casa de Campo. Ha llovido mucho desde entonces. Ha costado que el alimento ecológico llegara a muchos hogares. Pero finalmente se ha conseguido. Aunque hay mucho camino por recorrer, repito. La buena noticia es que al sector le queda mucho aún por crecer. BioCultura y todo el sector ecológico hemos realizado un gran trabajo. Fuimos pioneros cuando nadie creía en nosotros. Hemos conseguido grandes triunfos y seguiremos haciéndolo. Del 21 al 24 de noviembre, en Ifema, Madrid, lo vamos a celebrar. ¿Cómo? Creo que la mejor forma de celebrar es seguir apoyando a nuestra gente (campesinos/as, ganaderos/as, elaboradores, tiendas, ecochefs, restaurantes...), porque su tarea es, en cierta forma, heroica”.

DEMANDAS DEL SECTOR

Y sentencia: “Las instituciones públicas nos podrían ayudar y quitar o rebajar el IVA del alimento ecológico, además de incentivar fiscalmente la producción y el consumo ecológico. Son demandas históricas del sector. En cualquier caso, nosotros seguiremos luchando. Si hemos llegado hasta aquí, ha sido gracias al esfuerzo y la constancia, y podemos todavía llegar más lejos. Recordemos que la agroecología es una forma efectiva de luchar contra las enfermedades de la civilización, la contaminación química y transgénica, la merma de la biodiversidad, la despoblación rural, el calentamiento del clima y en pro de las eco-nomías locales y la riqueza nacional. ¿Éramos unos visionarios hace 40 años? No lo sé. Pero todo lo que pronosticamos se ha ido cumpliendo. La magnitud de los problemas a los que nos enfrentamos es enorme. Necesitamos muchas ‘bioculturas’ para recuperar la armonía con la Naturaleza y volver a una sociedad más justa, limpia, solidaria y serena”.

RESUMIENDO, QUE ES GERUNDIO

Para concluir, Ángeles Parra asevera que “es urgente y necesario que el alimento ecológico, el más sano, el más sostenible, el más puro, llegue a todos los hogares. Ahora que no se seguirá celebrando la feria profesional Organic Food Iberia, BioCultura va a aunar en una sola feria los inputs para aglutinar a los profesionales y a los consumidores del sector. Lo iremos haciendo poco a poco. Necesitamos que España conozca las inmensas virtudes que tiene el alimento ‘bio’. Y necesitamos un mar de profesionales que lleven esos productos a todos los hogares. El pasado de la feria ya lo conocemos. El presente y el futuro de BioCultura es concentrarnos en no contentarse con producir para la exportación. Sino en que aumente en una gran medida el consumo interno de los alimentos que nosotros mismos producimos. Y no vamos a parar hasta conseguirlo. Pero necesitamos el apoyo de todos”.