

JOSÉ MANUEL ÁLVAREZ BLASCO

SECRETARIO GENERAL DE LA ASOCIACIÓN DE LEGUMBRISTAS DE ESPAÑA (ALE)

"En España no se cultivan suficientes legumbres, somos muy deficitarios, lo que nos hace muy dependientes de otros países"

José Antonio Martín

El secretario general de la Asociación de Legumbristas de España (ALE) analiza la situación de un cultivo que no termina de ser lo suficientemente atractivo para que el agricultor español le dedique más superficie y atención y, por consiguiente, nos haga menos dependientes de otros países.

¿Cuál es la trayectoria de la asociación y cuáles son sus objetivos?

La Asociación de Legumbristas de España (ALE) fue fundada en 1977 por lo que tiene ya más de 40 años de vida. En ella están agrupadas las empresas más significativas del sector, con un volumen de cuota de mercado superior al 80%, y que cumplen los estándares de calidad exigidos para sus miembros. La financiación es única y exclusiva a través de las cuotas asociativas y no tenemos ningún tipo de subvención. ALE es miembro de pleno derecho de Global Pulse Confederation (GPC), organización mundial de la industria y comercio de legumbres.

En España tenemos una producción muy deficitaria porque no se cultivan suficientes legumbres, lo que nos hace muy dependientes de otros países. Por eso, nuestro objetivo sería que el cultivo de estos productos fuera lo suficientemente atractivo para que el agricultor español



José Manuel Álvarez es el Secretario General de la Asociación de Legumbristas de España (ALE).

le dedicara más superficie y atención, consiguiendo de esta forma una producción regular y de calidad que evitara tener que realizar tantas adquisiciones en el exterior.

¿Hay noticias positivas para el sector productor?

No, las previsiones no son muy halagüeñas dado que las áreas dedicadas no parecen sufrir variación, si acaso, un ligero descenso.

¿Cómo ha sido la evolución de la producción y el consumo de las legumbres en España? ¿Cuáles son los datos comparativos con otros países?

La ingesta humana de proteínas vegetales, y, por tanto, de legumbres, va en aumento en muchas regiones de la UE, especialmente en Europa occidental y septentrional. Resulta especialmente prometedor el mercado de las alternativas a la carne y los productos lácteos, con unos índices de crecimiento anual superiores al 10 %.

Como miembros de ese entorno, en nuestro país también llevamos varios años de crecimiento continuo. Parece que los españoles han vuelto a ser conscientes de la importancia de este componente fundamental de la dieta mediterránea tradicional y su consumo está repuntando a un ritmo del 2% anual, acumulando un 10% en los últimos 5 años.

Si a nivel global la producción ha crecido de manera considerable en las últimas décadas, en España podemos decir que el cultivo se encuentra estancado. Como comentaba, las superficies apenas han variado en las últimas campañas con lo que el incremento o descenso de la cosecha depende básicamente de la climatología. Aunque nos consta que se están realizando múltiples esfuerzos por parte de distintos organismos para la creación de nuevas semillas y variedades que se adapten mejor a nuestras características agronómicas, sin ayudas ni orientación es difícil modificar los hábitos de cultivo.

¿Qué cantidad de legumbres se importa? ¿Por qué cree que sucede esto?

Depende del año. Como señalaba, nuestras cosechas sufren de una gran variabilidad de año a año en función, principalmente, de las precipitaciones habidas, aunque nunca llegamos, ni de lejos, a ser autosuficientes. Consecuentemente, las cantidades importadas aumen-



El garbanzo es una de las legumbres de referencia en la dieta mediterránea.

tan o disminuyen en la misma proporción. En general, se puede decir que, de media, sólo somos capaces de producir el 35% de lo que necesitamos.

La cosecha 2020 fue buena, con lo que nos aproximamos un poco a la paridad entre la producción interna y las importaciones. No obstante, sí que se dio una considerable diferencia entre ellas, ya que mientras que en garbanzos produjimos el 45% de lo que consumimos, en alubias -las principales causantes del déficit- nos quedamos apenas en el 26%. Las lentejas quedaron muy cerca del garbanzo con 42% de origen nacional.

¿De qué países se importan más legumbres? ¿Por qué cree que sucede es tan importante el peso de la importación?

Nuestros proveedores internacionales destacan, tradicionalmente, por su calidad, regularidad y homogeneidad en la producción: México en garbanzos; Canadá en lentejas y Argentina en alubias. Sin embargo, estos países tampoco son ajenos a las condiciones meteorológicas y estos orígenes pueden variar en función de las adversidades.

La razón de esta diferencia entre lo que ocurre fuera y lo que ocurre aquí, es que los grandes productores internacionales se han volcado en darle al mercado lo que el mercado te pide. Mediante investigación e innovación los países exportadores han sabido adaptar los productos tanto a la cocina tradicional como al nuevo tipo de consumo sin olvidar la excelencia en la calidad nutricional y la sostenibilidad del cultivo.

“Aunque nos consta que se están realizando múltiples esfuerzos por parte de distintos organismos para la creación de nuevas semillas y variedades que se adapten mejor a nuestras características agronómicas, sin ayudas ni orientación es difícil modificar los hábitos de cultivo”

CULTIVOS	SUPERFICIES (MILES DE HECTÁREAS)			PRODUCCIONES (MILES DE TONELADAS)		
	2018	2019	AVANCE 2020	2018	2019	AVANCE 2020
LEGUMINOSAS GRANO						
judías secas	9,315	9,326	9,373	17,091	14,615	17,583
habas secas	23,234	22,065	21,399	34,75	23,492	34,537
lentejas	44,101	50,318	36,618	42,827	35,333	46,427
garbanzos	70,609	53,224	38,236	91,456	49,971	45,127
guisantes secos	149,02	145,399	119,717	262,567	160,115	227,299
veza	103,116	78,055	83,085	135,569	62,468	122,928
altramuz dulce	2,984	2,445	2,047	2,786	1,653	1,882
yeros	54,885	43,102	43,157	63,055	31,495	63,7

Leguminosas - Superficies y producciones 2018, 2019 y 2020. (Fuente: MAPA).

LEGUMBRES Y COVID-19

¿Cómo se han visto afectadas las legumbres por el COVID-19?

Todavía es un poco pronto para valorarlo en su conjunto. Lo que ya está constatado, según los datos del MAPA, es que si en el período enero-junio de 2019 se consumieron en nuestro país, 78.793 toneladas de legumbres, en 2020 hemos experimentado un crecimiento del consumo de legumbres superior al 25%, alcanzando las 98.785 toneladas. Si bien es cierto que parte de este incremento es consecuencia del lógico acaparamiento ante la incertidumbre de los primeros días de confinamiento, también viene a confirmar la tendencia al repunte continuo y constante de su utilización en los hogares españoles.

¿Por qué cree que con la pandemia se han revalorizado ciertos productos en detrimento de otros? ¿Se percibe también en el caso de las legumbres?

En mi opinión, la incertidumbre y miedo iniciales nos hicieron echar mano a los alimentos esenciales, los que forman parte de nuestra mejor tradición, una base segura ante la dramática novedad que estaba ocurriendo a nuestro alrededor. En el caso de las legumbres también debemos señalar que el consumidor es consciente de que se trata de un producto no perecedero que conserva su calidad nutricional y su capacidad de cocción durante largo tiempo y te ofrece una confianza que otros alimentos simplemente no pueden alcanzar.

Creo que otro aspecto a considerar y que, con certeza, ha marcado la hora de elaboración de la comida durante los confinamientos es la enorme versatilidad y capacidad combinatoria de las legumbres, que las convierten en las compañeras ideales para cualquier plato ya sea frío

“En 2020 hemos experimentado un crecimiento del consumo de legumbres superior al 25%, alcanzando las 98.785 toneladas. Si bien es cierto que parte de este incremento es consecuencia del lógico acaparamiento ante la incertidumbre de los primeros días de confinamiento”

o caliente. Incluso, estoy seguro, de que su fácil preparación y sus innumerables formas de presentación hicieron las delicias de ‘los pequeños ayudantes’ en las cocinas. Excelente manera de entretener y, al mismo tiempo, enseñar valores y conocimientos cruciales para crear las pautas de sus futuros hábitos nutricionales.

Con el aumento del consumo de legumbres en época de pandemia, ¿esperan que sirva para consolidar un mayor nivel de ventas?

Probablemente lo que la pandemia ha conseguido es reafirmar una tendencia que llevaba tiempo produciéndose. La mejor publicidad de las legumbres es utilizarlas. Es decir, cuando se retoma su empleo en la cocina y se es consciente de lo que aportan a tu nutrición y a tus platos, es difícil que se vuelvan a abandonar.

Ahora bien, el camino por recorrer es largo. El potente marketing de productos altamente procesados o de la comida rápida, se ha convertido en el enemigo alimenticio número uno del intento de establecer los parámetros de una nutrición saludable, natural y más económica. Durante gran parte de 2020 este proceso se interrumpió, debido a la pandemia del COVID-19. La parada obligatoria de parte de la cadena de producción y distribución alimentaria seguida la crisis económica causada por los confinamientos y cambio de hábitos sociales en gran parte del mundo, nos obliga ahora a fomentar una dieta más sostenible y arraigada en la identidad alimentaria. No olvidemos que la comida es un factor crucial a la hora de expresar nuestra cultura, y las legumbres son el mejor ejemplo de ello, ya que forman parte de nuestro pasado, presente y dando a conocer sus virtudes, no dejarán de formar parte de nuestro futuro.

CULTIVO, ECOLOGÍA Y ECOESQUEMAS

¿Las legumbres son cultivos atractivos para los jóvenes agricultores? ¿Son rentables?

Para que los jóvenes agricultores perciban a las legumbres como alternativa, es necesario garantizar su rentabilidad mediante el incremento de los rendimientos y la disminución de los costes, a través de, por ejemplo, el logro de una mayor facilidad en la mecanización y de mayores resistencias a plagas.

Para ello, se necesita una mejor estructuración y coordinación del sector dentro de la cadena agroalimentaria, y también con Organismos Públicos de Investigación, con el objeto de poder dirigir la investigación a la demanda del mercado.

Las legumbres además de beneficiosas para la salud y medioambiente, pueden ser rentables, y especialmente en ciclos de rotación. Sería deseable una mejora de la formación del agricultor para lograr una mayor especialización en estos cultivos.

¿Qué peso tiene el cultivo ecológico sobre el total de la producción y el consumo? ¿Puede crecer?

Las estadísticas que maneja el MAPA confirman la tendencia de crecimiento sostenido y la consolidación de la producción ecológica general en España, con un incremento anual medio de la superficie total del 7,5 % en los últimos cinco años. Respecto a las legumbres, las superficies dedicadas a las ecológicas experimentaron un incremento del 4,2% en 2019.

Está claro que un cierto sector de consumidores ha apostado claramente por ese segmento, y la capacidad de crecimiento será la que el mercado demande. No obstante, hoy por hoy la verdad es que, a pesar del aumento continuado, su producción tiene un peso más bien testimonial en el global, por lo que la posibilidad de exportación, al igual que la de las convencionales, está muy limitada.

La lenteja es otra legumbre imprescindible en los hogares españoles, pero el cultivo no termina de repuntar.

“Para que los jóvenes agricultores perciban a las legumbres como alternativa, es necesario garantizar su rentabilidad mediante el incremento de los rendimientos y la disminución de los costes, a través de, por ejemplo, el logro de una mayor facilidad en la mecanización y de mayores resistencias a plagas”

¿Las legumbres podrán beneficiarse realmente de los ecoesquemas de la nueva PAC?

Como todos sabemos, las legumbres son cultivos que presentan grandes beneficios, no solo para la salud, sino desde el punto de vista medioambiental, cuando entran en rotación con otros cultivos, gracias a su capacidad de fijación del nitrógeno, y por ayudar a romper los ciclos de las plagas y enfermedades.

Por lo que el MAPA nos ha trasladado en las reuniones que mantenemos periódicamente, parece que las legumbres, efectivamente van a tener un papel destacado dentro de la nueva PAC, la cual se encamina hacia una mayor sostenibilidad, entre otros mecanismos a través de los futuros ecoesquemas. Ya veremos cómo se concretan, porque todavía están avanzando las negociaciones sobre los reglamentos de la nueva PAC, lo que permitirá finalmente definir después los mecanismos de intervención nacional.

¿Entonces confía en que con la nueva PAC el cultivo de legumbres sea más atractivo y entre mejor en las rotaciones?

Sí, con este apoyo entiendo que se crean unas condiciones más favorables para que formen parte en mayor medida de las rotaciones. Además, la nueva estrategia europea 'De la granja a la mesa', ya señala la necesidad de impulsar los cultivos proteicos, como las legumbres. Esta estrategia por otra parte exige un avance fuerte en cuanto a producción ecológica, y esto conllevará también más rotaciones con leguminosas, como las propias legumbres. ■

El cultivo de las legumbres puede recibir un impulso a través de los 'ecoesquemas' y de las ayudas de la PAC.

¿SE PODRÍA CREAR UNA SOLA MARCA DE CALIDAD ESPAÑOLA CON LEGUMBRE DE ESPAÑA?

Es complicado. El sistema utilizado en nuestro país para el reconocimiento de una calidad diferenciada, Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) e Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.), se basa en las características propias y diferenciales de los productos, debidas al medio geográfico en el que se producen. Encontrar una uniformidad, un denominador común así en España, a día de hoy, tal y como se da en otros países productores como Canadá, Argentina, México o EE UU, no parece factible.

Si tomamos como ejemplo a Canadá, referente internacional en la producción de legumbres tanto por la cantidad como por la calidad, ha basado su éxito – principal proveedor del mundo – en un intenso programa de innovación, iniciado en los años 80, con cuantiosísimas inversiones en investigación y desarrollo por parte de productores agrícolas, fabricantes de maquinaria, centros universitarios, etc. Hoy por hoy en España no se da nada parecido.

