



FUNDACIÓN
FORO AGRARIO

OBSERVATORIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
Y ANÁLISIS DE LA CADENA DE VALOR

En colaboración con:

Proyecto Europeo “Erasmus + for the Organica Sector (EPOS) y
La Asociación Española de Economía Agraria.

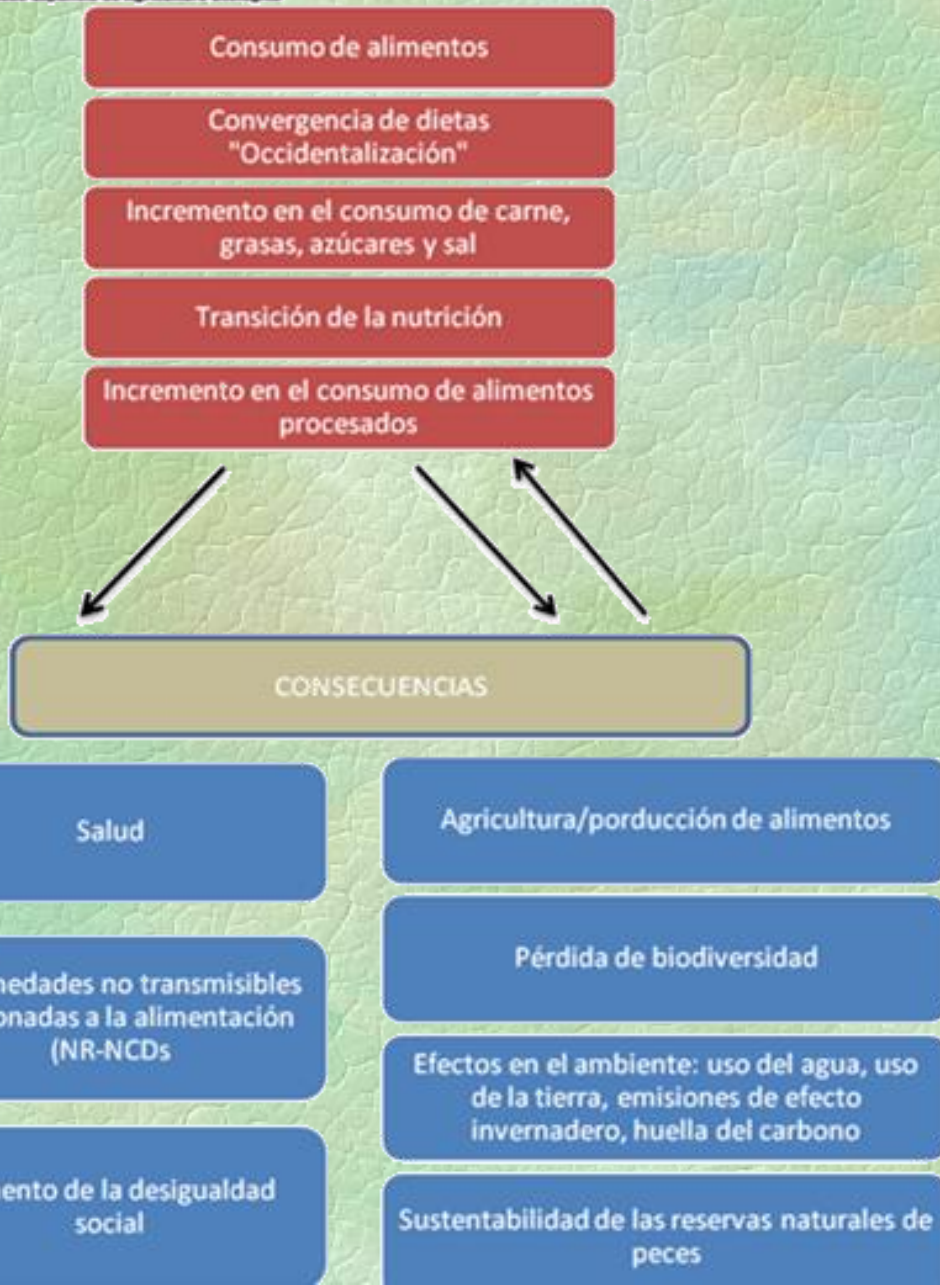
La Producción Ecológica: Qué sabemos y qué deberíamos saber
Quinta Jornada del análisis profundo de este importante sector productivo.

5ª Jornada del 2 de junio de 2015

***CERTIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA PRODUCCIÓN
ECOLÓGICA, FORTALEZAS Y DEBILIDADES. CASOS PRÁCTICOS.***

**Fortalezas de la producción ecológica
en su Comercialización**

Mª Dolores Raigón Jiménez



Factores conductores y sus consecuencias en el cambio de consumo de alimentos del desarrollo económico



El modelo agrícola de revolución verde ha generado...

- Empleo excesivo de fertilizantes
- Incremento de las superficies de monocultivo
- Utilización de sustancias fitosanitarias
- Mejora de variedades más productivas y uniformes
- Aumento de la maquinaria agrícola pesada





...y para qué...para tirar 1/3 de los alimentos que se producen

1.300 MILLONES DE TONELADAS DE COMIDA DESPERDICIAS AL AÑO





LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS R (CE 834/2007) de producción, control y etiquetado de eco, bio; R (CE 889/2008) se establecen las disposiciones de aplicación. R (CE 1254/2008) sobre importaciones de productos ecológicos procedentes de terceros países.



Reglamento (UE) 271/2010

... la identificación correcta de etiquetas oficiales



Consumen
Productos con estas etiquetas

16% ↑
12%

46% ↑
40%

Relacionan
la etiqueta con productos ecológicos

5%
4%

35%
35%

... los principales motivos para iniciar o consumir productos ecológicos:

- Salud, llevar una vida más saludable.
- Evitar procesos de producción artificiales.



y las categorías de inicio:

- Vegetales
- Fruta



... los cuatro grupos de consumidores:

- 01 Ecologistas (27%)
- 02 Desimplicados (23%)
- 03 Convencidos (31%)
- 04 Preocupados por la salud (19%)



...los consumidores de productos ecológicos en España: **29%** (vs. 26%)



...la edad de los consumidores

Ecológicos (n=454)



...la frecuencia de consumo (25% los consume a diario)



...el peso de estos productos en la cesta de la compra



...la importancia del precio como barrera para incrementar aún más su consumo



... la compra directa al agricultor y los canales de venta alternativos al hiper/súper con menos intermediarios





Debilidades:

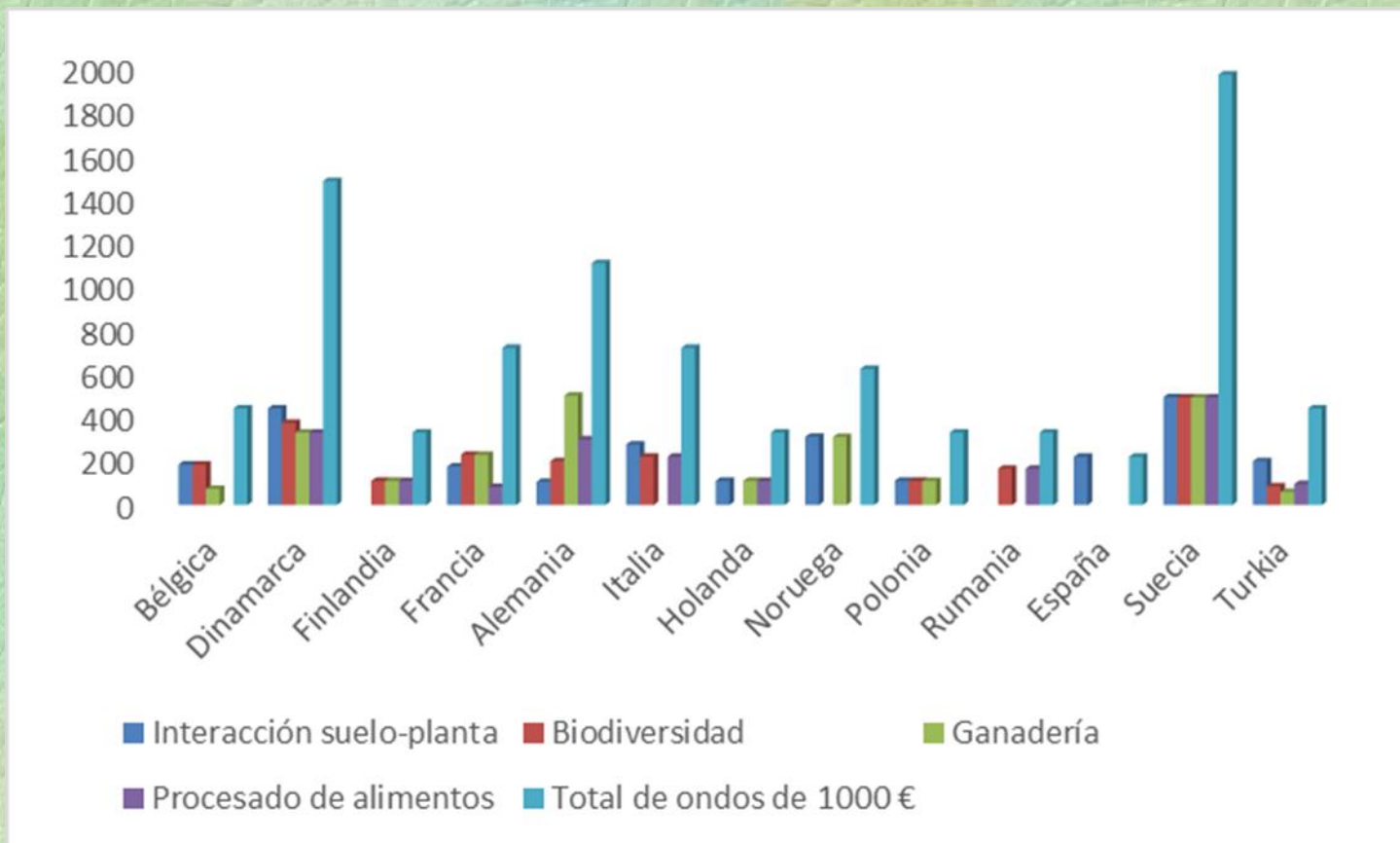
| PAÍS | CONSUMO PER CÁPITA (€) | % GASTO ECOLÓGICOS S/TOTAL ALIMENTACIÓN |
|-------------------|------------------------|---|
| 1. Suiza | 177 | 6,0% |
| 2. Dinamarca | 162 | 7,2% |
| 3. Austria | 127 | 6,5% |
| 4. Suecia | 94 | 6,0% |
| 5. Alemania | 81 | 4,0% |
| 6. EEUU | 67 | 3,0% |
| 7. Francia | 60 | 4,1% |
| 8. Canadá | 57 | 3,5% |
| 9. Países Bajos | 46 | 3,5% |
| 10. Nueva Zelanda | 46 | 4,5% |
| 11. Australia | 42 | 3,5% |
| 12. Bélgica | 40 | 3,0% |
| 13. Noruega | 33 | 3,5% |
| 14. Reino Unido | 30 | 2,5% |
| 15. Italia | 28 | 3,0% |
| 16. España | 20 | 1,0% |

Necesidad de políticas y estrategias de marketing, a semejanza del canal convencional.

Falta de promoción del producto ecológico.

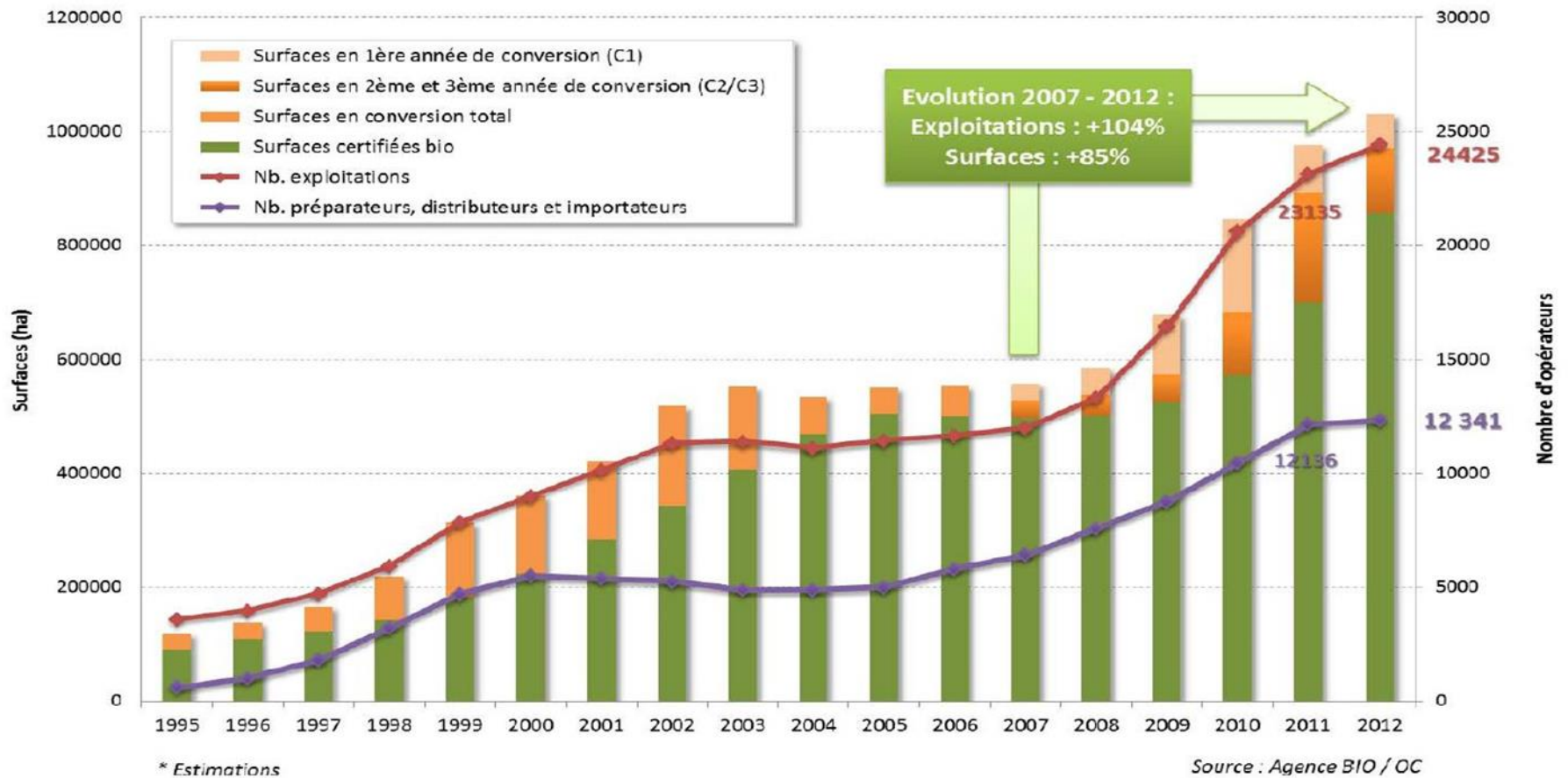


Debilidades: Baja o nula inversión en proyectos de I+D+i+t



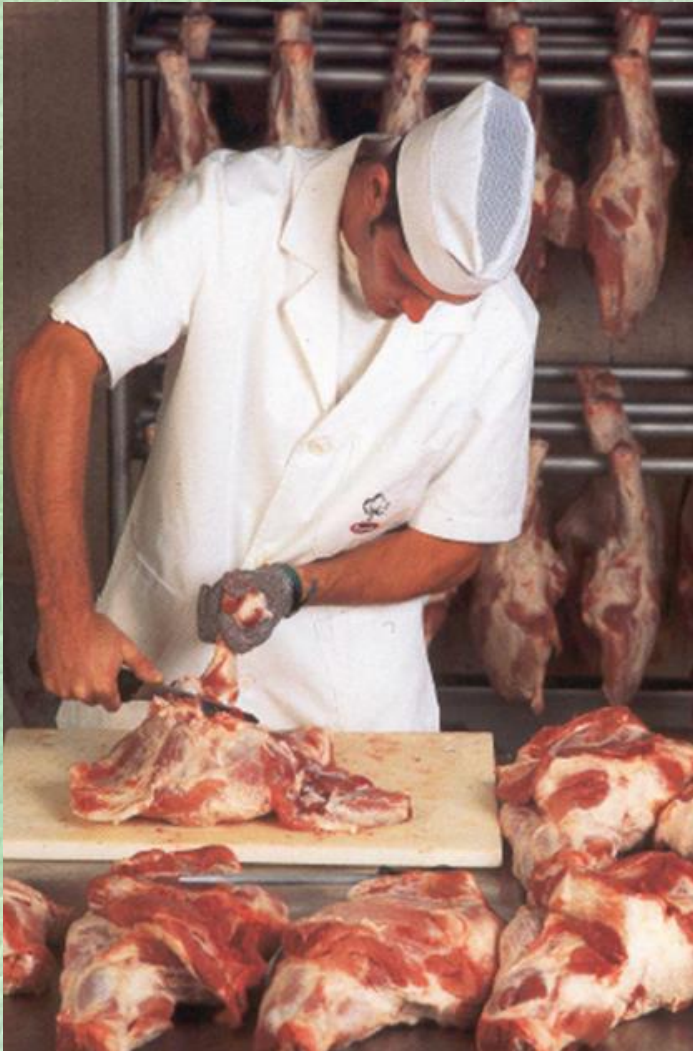
Debilidades: Necesidad de industria de transformación

Evolution depuis 1995 du nombre de producteurs et autres opérateurs bio et des surfaces en mode de production biologique





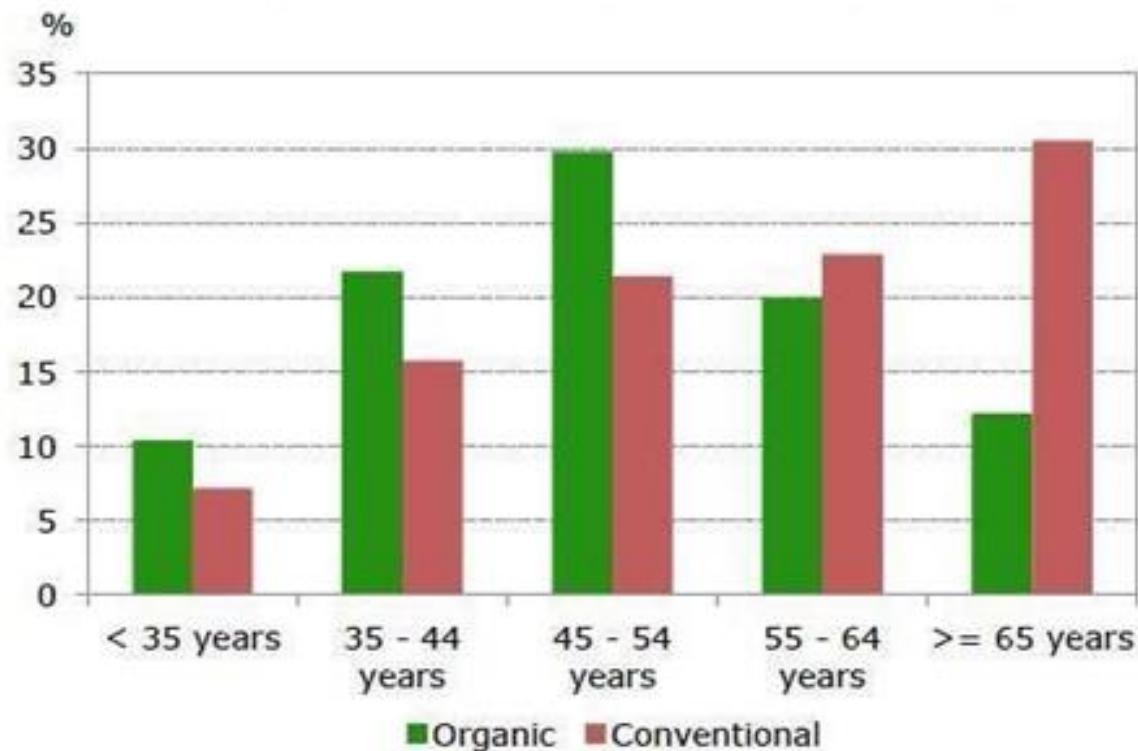
Debilidades: Falta de productos de origen animal en las cestas eco



Marco legislativo, muy estricto y con agravios frente al entorno europeo

Fortalezas: Sector productivo

Graph 7 Age distribution of farm managers in the organic and non-organic sector, EU-27, 2010



Source: Eurostat, FSS. See also Graph 17 of the [Organic farming report](#).

Fortalezas:

REPERCUSIÓN SOCIAL

COMEDORES ESCOLARES

EDUCACIÓN AMBIENTAL ELABORACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE RECETAS

EDUCACIÓN EN EL CONSUMO RESPONSABLE





Fortalezas: Repercusiones sobre la salud



**PRESENCIA DE
SUSTANCIAS TÓXICAS**

**VALOR EN LA
COMPOSICIÓN
NUTRICIONAL**



Aizira prohíbe el consumo de agua potable al detectar la presencia de fitosanitarios

La contaminación se debe a un producto vetado en España desde hace diez años - El agua se podrá usar para la higiene pero no para cocinar

21.02.2013 | 01:34

P. F. ALZIRA Los análisis realizados por la Conselleria de Sanidad y la empresa que gestiona el suministro de agua potable en Aizira han detectado la presencia de productos fitosanitarios en los pozos que abastecen a la ciudad y el ayuntamiento emitirá hoy un bando para prohibir el consumo humano. No se podrá beber ni utilizar el agua de la red para cocinar hasta nueva orden. Se trata de un problema similar al detectado en Carcaixent el pasado mes de junio, que provocó que se prolongara esta prohibición durante cuatro meses. La contaminación detectada en Aizira está originada por un producto cuyo uso está prohibido en España desde hace diez años.

Los acontecimientos se precipitaron en la tarde de ayer tras tener conocimiento de la contaminación detectada en el agua y el equipo de gobierno convocó una junta de portavoces a la que asistieron técnicos de Aguas de Valencia y el director de Salud Pública en el departamento de la Ribera, que informaron de la problemática y subrayaron que no es motivo de alarma para la población. Fuentes consultadas señalaron que los técnicos explicaron que el producto detectado es «nocivo pero no tóxico» y que harían falta miles y miles de litros de agua para que pudiera ser perjudicial para un niño, si bien dieron instrucciones para que se prohíba el consumo ya que supera el límite que establece la normativa europea, mucho más estricta que la americana. No obstante, el agua se puede seguir utilizando para labores propias de higiene, tanto en la cocina –lavado de frutas– como en la ducha. El equipo de gobierno emitirá hoy un bando hoy mismo con las instrucciones para la población.

Como primer paso para solucionar el problema el ayuntamiento tiene previsto dirigirse al de Carcaixent para alquilarle las plantas depuradoras móviles que éste utilizó para que la población se pudiera abastecer, si bien la solución al problema pasa por instalar unos filtros de carbono en los pozos que abastecen a la ciudad para eliminar la presencia de estos productos fitosanitarios.

La contaminación del agua potable por la aparición de pesticidas tiene dos antecedentes en el último medio año, en Carcaixent y Llaurí.



COLOR DE LA YEMA





Fortalezas de la producción ecológica en su Comercialización

Secretaría de Agricultura Ecológica

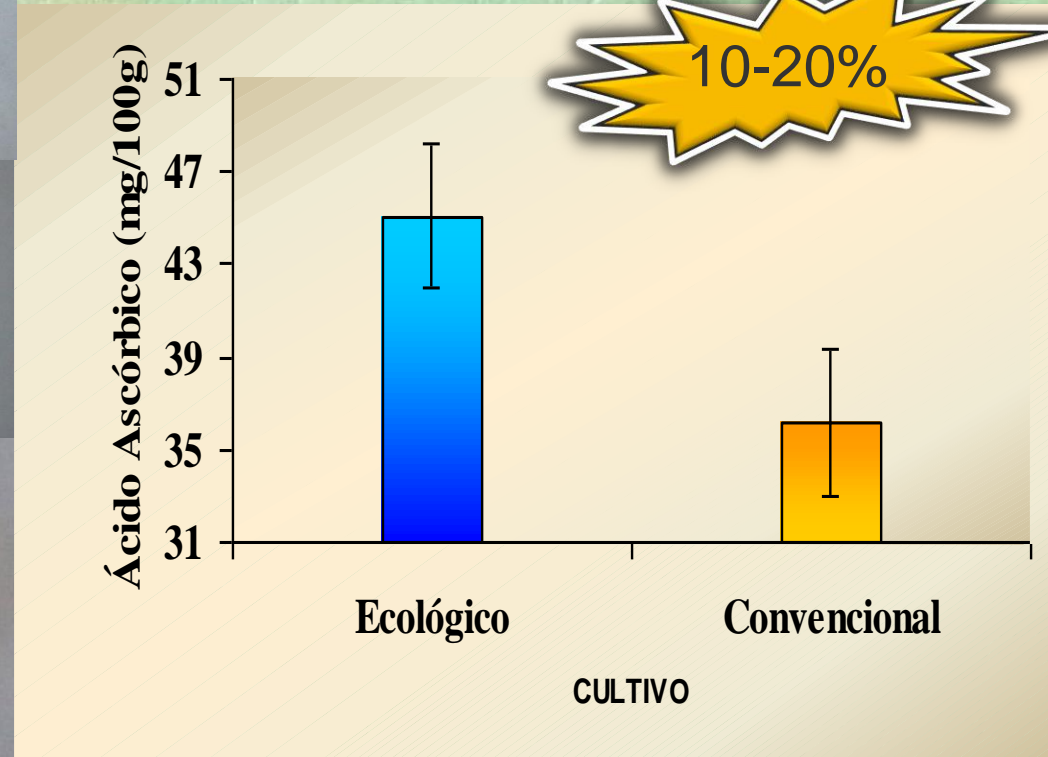
Pérdidas en % de vitaminas y sales minerales

Fuentes: 1985 Laboratorio Farmacéutico Geycy (Suiza); 1996 y 2002 Laboratorios de investigación alimentaria Karlsruhe/Sanatorium Oberthal.

| Minerales y vitaminas en mg por 100 g | | 1985 | 1996 | 2002 | Diferencias: | |
|---------------------------------------|--------------|------|------|------|--------------|-----------|
| | | | | | 1985-1996 | 1985-2002 |
| BROCOLI | Calcio | 103 | 33 | 28 | - 68% | - 73% |
| | Acido Fólico | 47 | 23 | 18 | - 52% | - 62% |
| | Magnesio | 24 | 18 | 11 | - 25% | - 55% |
| GUISANTES | Calcio | 50 | 34 | 22 | - 38% | - 51% |
| | Acido Fólico | 39 | 34 | 30 | - 12% | - 23% |
| | Magnesio | 26 | 22 | 18 | - 15% | - 31% |
| | Vitamina B6 | 140 | 55 | 32 | - 61% | - 77% |
| PATATAS | Calcio | 14 | 4 | 3 | - 70% | - 78% |
| | Magnesio | 27 | 18 | 14 | - 33% | - 48% |
| ZANAHORIAS | Calcio | 37 | 31 | 28 | - 17% | - 24% |
| | Magnesio | 21 | 9 | 6 | - 57% | - 75% |
| ESPINACAS | Calcio | 62 | 19 | 15 | - 68% | - 78% |
| | Vitamina C | 51 | 21 | 18 | - 58% | - 65% |
| MANZANAS | Vitamina C | 5 | 1 | 2 | - 80% | - 60% |
| PLATANOS | Calcio | 8 | 7 | 7 | - 12% | - 12% |
| | Acido Fólico | 23 | 3 | 5 | - 84% | - 79% |
| | Magnesio | 31 | 27 | 24 | - 13% | - 23% |
| | Vitamina B6 | 330 | 22 | 18 | - 92% | - 95% |
| | Potasio | 420 | 327 | | | |
| FRESAS | Calcio | 21 | 18 | 12 | - 14% | - 43% |
| | Vitamina C | 60 | 13 | 8 | - 67% | - 87% |



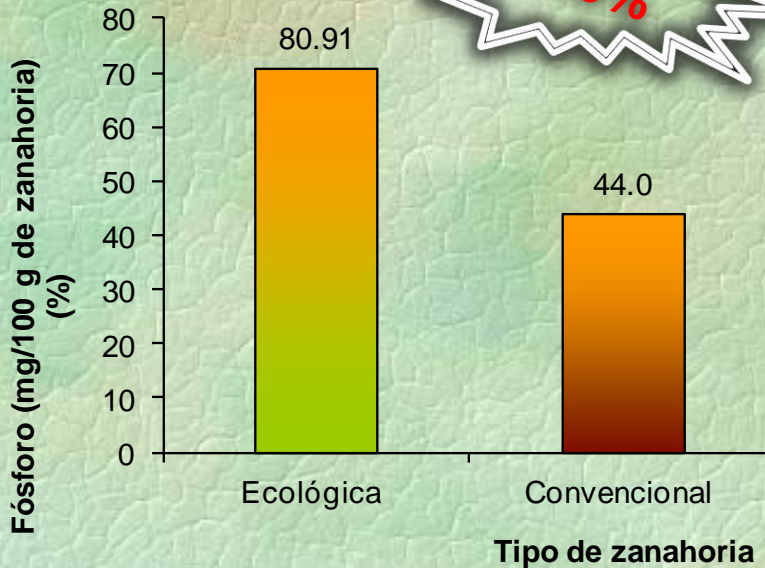
Fortalezas de la producción ecológica en su Comercialización



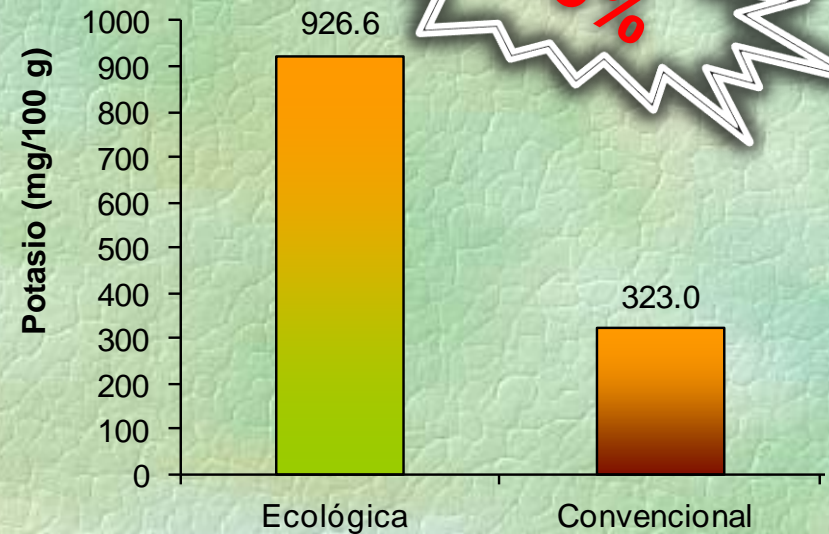
Neuhoff, D.; Vlatschkov, M.; Raigón, M.D. (2010). Quality comparison of conventionally and organically grown oranges in Spain. Actas del ISOAFR/MOAN Symposium. Soil Fertility and Crop Nutrition Management in Mediterranean Organic Agriculture. Sousse (Tunisia)



45%

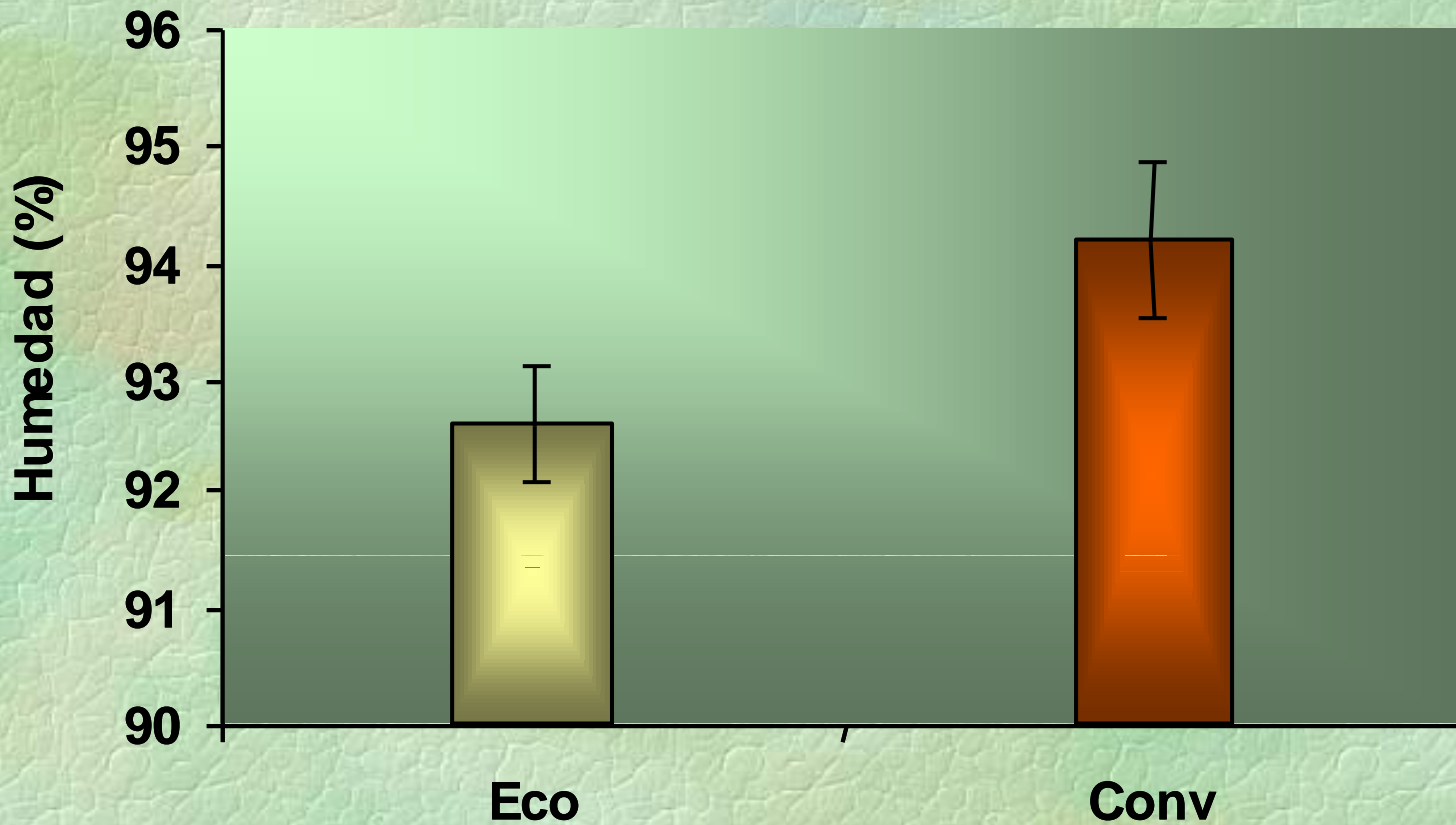


65%



COMPARACIÓN ENTRE ALIMENTOS ECOLÓGICOS Y CONVENCIONALES Humedad (%)




Lechugas en función del tipo de cultivo





Oportunidades:

INNOVACIÓN EN AGRICULTURA ECOLÓGICA

-  OPORTUNIDAD PROFESIONAL A JÓVENES
-  DINAMIZAR LAS ZONAS RURALES
-  FORTALEZAS DE FUTURO: VALORES ECOLÓGICOS, SOCIALES, TERRITORIALES,...



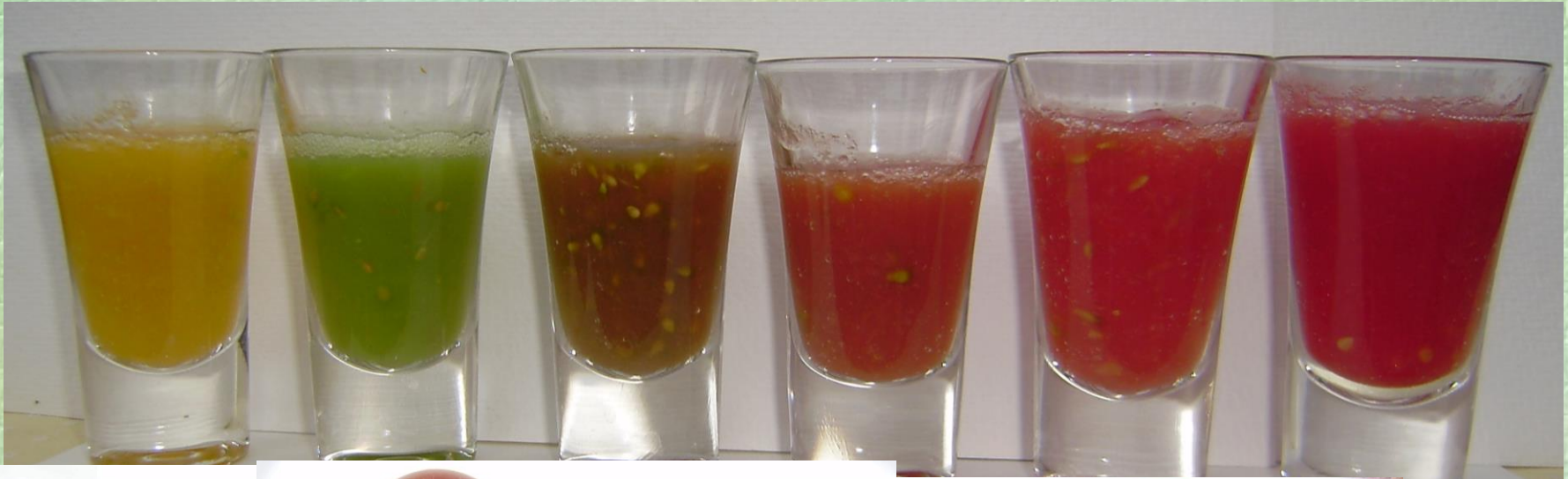
Oportunidades:

INDUSTRIA ARTESANAL





Oportunidades: Factores productivos. Biodiversidad





Oportunidades:

La Politécnica crea un 'ketchup gourmet' en varios colores

Ekoteno es una variedad ecológica y con grandes cualidades antioxidantes

Valencia
Los tomates no son solo rojos. Ekoteno, un ketchup ecológico poco calórico y con una alta actividad

daluz de colores verde (Perla Limón), amarillo (Rey Amarillo), amarronado (mini Negro) y anaranjado (Sangre de Toro).



Varias muestras del 'ketchup' bautizado como Ekoteno por la UPV. / EFE

ekoteno



Pon colores en tu vida



Alumno: Irene Blasco
Tutor: M^a Dolores Raigón
Universidad Politécnica de Valencia
28.03.2014

María cuali-
roduc-
in gra-
roteí-
a alta
ntener

omer-
ientan
'eque-
milili-
e conciona-
y
sumo,
le dos

rigido
sumir
atural

como a restaurantes de alta cocina o innovación culinaria que gusten de crear platos con nuevas formas y colores. El precio de salida rondará los 3,5 euros.

«Es un producto gourmet porque esa diferencia de color es un valor añadido que no se encuentra en un supermercado normal», indicó Raigón, quien precisó que, más que

para un público infantil, puede ir destinado a «uno más adulto que sepa profundizar más en esos matices de la conjunción entre el ácido y el dulce que le da ese especial sabor».

«Se han usado tomates producidos bajo técnicas de agricultura ecológica pero de diferentes variedades autóctonas de la sierra de

Cádiz y con diferentes tonalidades, aunque todos en el momento óptimo de maduración».

Según explicó, aunque las variedades proceden de Andalucía, el cultivo se ha realizado bajo técnicas ecológicas en Valencia, en las instalaciones que La Unió tiene en la Marjal de Moro, entre Puçol y Sagunt.



Olivier De Schutter | Relator Especial de las Naciones Unidas sobre el Derecho a la Alimentación



Home

English | Français | Español

- Inicio
- **Derecho a la alimentación**
- Relator Especial
- Areas de trabajo
- Misiones nacionales
- Informes
- Sala de Prensa
- Calendario
- Enlaces

Informe: La agroecología y el derecho a la alimentación

[8 de marzo 2011] GINEBRA - Hoy, el Relator Especial presenta su nuevo informe "La agroecología y el derecho a la alimentación" ante el Consejo de Derechos Humanos. Este informe, elaborado a partir de una exhaustiva revisión de la literatura científica más actual, demuestra que las explotaciones agrícolas campesinas pueden duplicar la producción de alimentos en zonas críticas a través del uso de métodos ecológicos.

El informe exhorta pues a los Estados a que dirijan sus esfuerzos hacia la agroecología para poder así satisfacer las necesidades alimentarias de su población al tiempo que plantan cara a los desafíos que presentan el clima y la pobreza.

buscar...



Subscribe to our

- newsletter
- rss feed
- Youtube Channel



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

**ESCUELA TÉCNICA
SUPERIOR
DE INGENIERÍA
AGRONÓMICA Y DEL MEDIO
NATURAL**



Sociedad Española de Agricultores Ecológicos

M^a DOLORES RAIGÓN JIMÉNEZ
ETS de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural
Universidad Politécnica de Valencia
Camino de Vera, s/n
46021 Valencia
Telf: 963877347
mdraigon@qim.upv.es