

**«El secreto de la agricultura ecológica siempre ha sido la confianza que hay entre los dos extremos de la cadena: el productor y el consumidor». Así de claro resume José Antonio Rico, presidente del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAECV) lo que es uno de los pilares que sustenta la actividad y lo que, además, le está permitiendo avanzar. «Cuando diferencias el producto, comienzas a ver una oportunidad comercial, que hace que la agricultura ecológica empiece a ser rentable y sostenible», añade Rico.**

En el último año, el [sector ecológico](#) de la Comunidad Valenciana generó un **volumen de negocio de 452,4 millones de euros, que representan el 25% del valor del mercado del consumo de productos bio** en toda España, que alcanzó **los 1.805 millones**. Unos datos que conceden un posicionamiento destacado a los productores de [Alicante](#), Castellón y Valencia en el ámbito nacional. Y esta posición se traduce, en conjunto, en más de 143.800 hectáreas de superficie de [cultivos ecológicos](#) y más de 3.000 operadores, y en que más del 65% de la producción se destine a la [exportación](#), sobre todo a Europa, aunque también han puesto una pica en Estados Unidos o Asia. Todo ello le permite dar un paso más, a través de una exigencia. ¿Cuál? Reclamar más investigación. **«Que el I+D esté presente en los proyectos, porque, al final, el rendimiento y la rentabilidad están muy ligados al conocimiento»**, señala Rico. El sector ecológico cree que desde la Administración se han dedicado décadas a la investigación en la **agricultura tradicional**, pero ahora piden que se haga más hueco a la orgánica. De hecho, consideran que este paso «es imprescindible para avanzar», algo en lo que coinciden varios agricultores provinciales.

**Alicante siempre ha abanderado la producción bio en la Comunidad, sobre todo en los cultivos de almendro, viñedo y aceite.** Los agricultores apostaron por esta fórmula por la poca rentabilidad que obtenían de sus [productos tradicionales](#), por los bajos precios que percibían en el campo, y por la necesidad de dar un salto de diferenciación en el mercado ante una demanda que reclamaba este marchamo. **«Los consumidores de [productos ecológicos](#) van en aumento, mientras que los de la vía convencional se estabilizan»**, argumenta Rico. Sin embargo, en los dos últimos años Valencia ha adelantado a la provincia. Este sorpasso «tiene nombre y apellidos», comenta el presidente del Comité. Es la comarca de Utiel-Requena, que cuenta con una gran concentración de [viñedos](#) para vinificación y ha ido aumentando la superficie y el número de operadores.

Con datos a 31 de octubre de 2019, Alicante contaba con 49.903 hectáreas de [cultivo ecológico](#), un 17,5% más que el año anterior, mientras Valencia superaba las 75.100 hectáreas y un crecimiento del 32%. Igual pasa en el número de operadores: 1.092 en Alicante, un 4,85% más que en 2018, y 1.873 en Valencia, un 1,6% más, según datos oficiales. **La comercialización la realizan los productores bien a través de [cooperativas](#), con distribución propia en España y en el extranjero, o bien directamente a restaurantes o grupos de consumidores.** Precisamente, la rentabilidad es una de las piezas clave en su consolidación. Aunque la línea bio soporta unos costes de producción de entre el 20% y 25% superiores a los de la agricultura convencional, los precios finales también se elevan entre un 15% y hasta un 35%, dependiendo de los cultivos, según las estimaciones del sector



Juan Pedro Morales, de Mutxamel, apuesta por recuperar y reforzar variedades autóctonas en ecológico. RAFA ARJONES

---

**La agricultura orgánica en la provincia va desde el almendro, el viñedo o el olivar a los cítricos, los aceites aromatizados y las conservas**

---

### «EL CONSUMIDOR SABE LO QUE PAGA»

**«Probablemente, los precios sean más caros que los de la tradicional, pero el consumidor los paga porque sabe que detrás hay un trabajo, muchas veces artesanal, y en el que se respetan los ritmos de la tierra y del cultivo, se utiliza materia orgánica y más mano de obra.** Porque no podemos utilizar herbicidas, ni productos fitosanitarios o de síntesis no autorizados por el reglamento europeo, con lo que se le da un valor añadido. La relación con el consumidor es muy estrecha y se reduce el coste del intermediario», asegura el agricultor Juan Pedro Morales, quien también apostilla que en los costes de producción deben incluirse los gastos anuales de la certificación, que es obligatoria para operar. Como mínimo, se paga 130 euros al año. «Y de ahí para arriba, dependiendo de las hectáreas», explica el presidente del [Comité de Agricultura Ecológica](#), una entidad creada hace 25 años por la Generalitat en cumplimiento de una

directiva europea. El comité es el encargado de controlar, certificar y auditar la calidad de la [agricultura orgánica](#) de la autonomía. Y, ahora, la Generalitat tiene previsto subvencionar hasta un 70% los gastos de certificación que tienen los operadores, según el Comité.

Las mayores superficies ecológicas en la provincia las concentran los frutos secos (almendra, 4.909 hectáreas), seguidos del olivar (2.413 hectáreas) y los cítricos (1.873 hectáreas), que aunque son más nuevos en la fórmula bio han adelantado a los viñedos, también para vinificación, (1.825 hectáreas).

✿ A Flourish data visualisation

La agricultura ecológica no se produce si no existe la demanda. «Y el productor tiene que asegurar la calidad y la sanidad organoléptica», subraya Rico. «Son productos de cercanía, un cultivo que no genera residuos, que permite aumentar la [biodiversidad](#) y que contribuyen a la conservación del entorno», apostilla José Luis Miralles, agricultor de Elche. **Miralles cultiva alcachofas, además de granadas y «calçots». Su producción ocupa unas 20 hectáreas, tras reconvertir la anterior plantación de almendros.** En ellos se inició en los cultivos bio, pero ahora se centra en la [granada](#) y la [alcachofa](#). Miralles es uno de los impulsores del Mercadillo Ecológico que se instala en la plaza de El Raval de Elche. El ilicitano también es uno de los defensores de que haya más investigación y desarrollo en agricultura ecológica para poder avanzar más. «Echamos de menos que haya más I+D, que es escasa. En realidad, no tenemos respaldo técnico», lamenta.

Por su parte, Juan Pedro Morales es de [Mutxamel](#), tiene 40 años y hace tres se inició el solo en la agricultura ecológica, tras varios años trabajando en la producción tradicional. En casi dos hectáreas intenta «recuperar variedades abocadas al retroceso, como el tomate de Mutxamel, colaborando con la Universidad Miguel Hernández de Elche», señala. Pero también cultiva judías manteca; habas de Mutxamel o una nueva variedad de alcachofa. Él trabaja sobre pedido, y «voy plantando según la estación», detalla.



Juan Luis Miralles cultiva en ecológico alcachofas y granadas en Elche. ANTONIO AMORÓS

## CONSERVAS Y ACEITES AROMATIZADOS

Aunque las mayores superficies ecológicas en la provincia las concentran los [almendros](#), el [olivar](#) y los viñedos, también hay otras producciones. Vicente Faro cultiva en unas seis hectáreas **pomelos, limones, mandarinas y naranjas**, cerca del marjal [Pego](#)-Oliva. Vicente Sanz, con su empresa Agrisanz, produce aceite aromatizado y tiene su propia distribución. Vende en España y exporta a diez países. Tiene 30 hectáreas de olivar y su diferencia en el mercado es el aliño. **Sus aceites llevan cítricos; otros romero o guindilla, pero también elabora aceite con boletus, otros con ajo negro y otros con chocolate.** Joaquín Ras, de [Aspe](#), ha dado, igualmente, un paso más al elaborar conservas ecológicas de

albaricoque, melocotón, pera o granada. **También hace mermeladas sin azúcar y almíbares con sirope de arroz.** Tiene tres tiendas en Aspe, Novelda y Valladolid, y exporta a Alemania y Reino Unido. Combina la distribución propia y trabaja con la red A2 Pasos del Campo, que también está certificada por el Comité de Agricultura Ecológica.