



La historia del apicultor que transformó la miel de Santa Bárbara en un producto de exportación

La iniciativa nace en una familia con larga trayectoria en la apicultura, donde el conocimiento de las colmenas ha pasado de generación en generación. Mario Catalán ha mantenido el oficio heredado de su abuelo y sus padres, incorporando innovación y nuevos procesos.

Millaray Hermosilla A.
prensa@latribuna.cl

EL SALTO A ALEMANIA

Exportar a la Unión Europea exige cumplir con estándares sanitarios, trazabilidad y procesos que muchos pequeños productores no pueden costear solos.

“Siempre he tenido la inquietud y el ímpetu de querer incorporar cosas nuevas al trabajo apícola, incorporación de maquinaria, tecnología, un poco de industrialización a la apicultura para facilitar los trabajos del apicultor y de forma paralela, promover nuestro producto en distintos mercados”.

Hace tres años lanzó la marca Apícola Santa Bárbara, que hoy está presente en supermercados y cadenas regionales desde Iquique hasta Puerto Montt, con cerca de 50 distribuidores a nivel nacional. Pero el objetivo era ir más allá.

“Hoy la estamos exportando a granel, es decir, en tambores de 300 kilos. Tenemos un muy buen cliente en Alemania, que valora mucho la miel chilena por su origen y calidad”.

El contacto llegó a través de ProChile. Las negociaciones partieron el año pasado y dieron

paso a un trabajo “muy arduo en cuanto a las instalaciones, las aprobaciones de las pautas que rigen todo lo que es la exportación a la Unión Europea”.

El resultado fue la primera exportación directa de miel desde Santa Bárbara a Alemania. Y la segunda ya está lista. “Esta próxima semana ya tenemos otro contenedor y así seguimos”.

“De repente se habla de que el apicultor maltrata a las abejas y no, es todo lo contrario. El apicultor siempre quiere tener más colmenas, quiere tenerlas en buen estado sanitario, quiere tenerlas gorditas bien alimentadas”.

Para Mario: “La mejor miel es para las abejas y la miel que sobra es la que sacamos para venderla, pero la mejor miel, la dejamos para la misma abeja, para que ella se alimente. Hay que recordar que la miel es el alimento de las abejas, no de nosotros”.

Y sin abejas, no hay comida. “Hay varios estudios que señalan que sin una abeja no habría polinización y sin polinización no habría gran parte de los frutos o verduras o cultivos que hoy necesitamos para sobrevivir como humanidad. Es vital que contemos con abejas melí-



EL PRODUCTOR DE LA ZONA PRECORDILLERANA logró la primera exportación directa de miel desde la comuna a Alemania. Hoy trabaja para que más de 100 apicultores locales puedan vender en el mercado internacional.

feras, y por sobre todo hay que cuidar mucho las abejas nativas”.

ENCADENAMIENTO PRODUCTIVO Y LLAMADO A FORMALIZAR

El proyecto de Mario no es solo personal. Hoy trabaja con más de 100 apicultores de la comuna bajo un modelo de encadenamiento productivo. “Estamos en una especie de encadenamiento productivo con el resto de los apicultores porque estamos favoreciendo su trabajo. Queremos que ellos produzcan más, que produzcan miel de calidad para nosotros poder comercializar no tan solo la miel de nosotros, sino que la de todos los apicultores de la comuna, de la región y del país a nivel internacional”.

“Estamos muy intere-

sados en que el gobierno tome más en cuenta y habrá más programas también de participación a apicultores, al rubro apícola, que se promueva más los seguros apícolas”.

Y a sus colegas les dice: “Llamar a los apicultores a que también puedan ser responsables y empiecen a formalizar sus permisos, su funciones SAG, su aprobación de sala, resolución sanitaria, formalización ante el Servicio de Impuestos Internos. Todas estas cosas les va a permitir poder negociar con cualquier empresa o con cualquier cliente, incluso exportar también”.

La apicultura genera empleo, mueve la economía local y tiene potencial exportador real. “Si bien somos como un subrubro de la agricultura, generamos muchos empleos, también generamos un importante volumen de

venta, ya sea con miel detallada, fraccionada”.

LO QUE VIENE

La próxima semana, si todo sale según lo planificado, saldrá otro contenedor rumbo a Alemania. Mario ya está gestionando la reserva del buque y preparando su participación de seminarios en Curicó para seguir posicionando la miel del Biobío.

La historia de Mario Catalán es la de un productor que entendió que la calidad de la miel de Santa Bárbara podía cruzar el océano, y trabajó para que así fuera. Hoy, cada contenedor que sale del Biobío lleva no solo miel, sino también el trabajo de una comunidad que resiste entre forestales, pesticidas y cambio climático, cuidando a las abejas como quien cuida su propio futuro.



“Yo soy de familia de apicultores, soy tercera generación de apicultores, heredé un poco de mis padres y de mi abuelo el cariño por las abejas. Desde ahí tomé este bonito rubro y seguí en él; a pesar de que estuve en otros trabajos, volví a lo mío, a lo que mi familia hacía”.

Mario Catalán,
apicultor.