LITORALPRESS

Fecha: 22-07-2024
Medio: El Mercurio
Supl. : El Mercurio - Revista Del Campo
Tipo: Noticia general
Título: **Alimentos orgánicos: un nicho por explotar**

Pág. : 2
Cm2: 420,7
VPE: $ 5.526.114

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: No Definida

FRANCISCO JAVIER OLEA

Alimentos orgánicos: un nicho por explotar

Aunque prometían revolucionar la demanda, el crecimiento de los orgánicos ha sido lento en el mercado local. Sin embargo, hay oportunidades interesantes entre los consumidores más jóvenes, más preocupados por los temas ambientales.

CATALINA PINELA ESPINOZA

Una década atrás, el mercado de los orgánicos, especialmente en Chile, era pequeño. Se trataba principalmente de algo exclusivo y no se hablaba mucho sobre el origen del producto a la hora de comprar un alimento. Durante la pandemia esto cambió, ya que el consumidor comenzó a preocuparse por cómo se elaboraban. La decisión de modificar estilos de consumo de alimentos hizo que muchas personas prefirieran los emprendimientos que promocionaban productos orgánicos en el mercado local.

"Hoy se puede observar un cambio, más bien es una evolución de diferentes perspectivas y conocimientos. Es decir, se está comenzando a entender qué es lo orgánico, lo biodinámico, lo regenerativo, la permacultura y lo vegano. Hay mucho material sobre la mesa que necesita ser ordenado", menciona Rodrigo Rojas, CEO y fundador de AOA Chile, plataforma inclusiva y colaborativa que tiene como objetivo establecer puentes entre los pequeños y medianos productores orgánicos.

El mercado de los productos orgánicos se ha desarrollado en las últimas décadas de manera lenta. Se esperaba una explosión en el mercado, similar a la que se observó en Estados Unidos en décadas pasadas, pero la realidad es que la industria frutícola y agrícola ha avanzado, pero de manera lenta.

Actualmente, gran parte de los agricultores, tanto en Chile como en el resto del mundo, están produciendo productos frescos con la ayuda de herramientas biológicas y productos amigables con el medio ambiente, incluidos fitosanitarios orgánicos, para generar productos libres de residuos de pesticidas. Esto ha creado una competencia significativa en el mundo orgánico, que tiene un estatus diferente al producir alimentos más inocuos y amigables con el medio ambiente en toda su producción.

"Durante más de cinco años, hemos observado que aunque la producción orgánica ofrece un mayor retorno, los rendimientos son menores debido a los calibres más pequeños de los productos. El enfoque de la producción orgánica no está en la cantidad, sino en la calidad y la inocuidad, utilizando agentes controladores de plagas y enfermedades, así como fertilizantes seguros para el consumo humano. Este método de producción busca ser limpio y en armonía con el medio ambiente, interviniendo lo menos posible en la naturaleza. Si consideramos la situación mundial, donde la población superará los 10 mil millones de habitantes en las próximas décadas, es evidente que esta metodología de producción es compleja para satisfacer la demanda alimentaria de inmediato", explica Cristián Muñoz, presidente de la Asociación Gremial de Productores y Exportadores de Hortalizas de Chile (Hortach).

En Chile, según datos del Sistema Informático del Registro Nacional de Certificación Orgánica que lleva el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), la superficie total agrícola certificada orgánica en 2021 era de 259.640 hectáreas (ha), siendo liderada por praderas (alimentación animal) con 133.438 ha. Mientras que la superficie de frutales era cercana a las 10 mil ha, con una baja en los úl-

LITORALPRESS

Fecha: 22-07-2024
Medio: El Mercurio
Supl. : El Mercurio - Revista Del Campo
Tipo: Noticia general
Título: **Alimentos orgánicos: un nicho por explotar**

Pág. : 3
Cm2: 365,4
VPE: $ 4.800.352

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: No Definida

timos años, derivada de la presión que está poniendo el cambio climático y la consiguiente mayor presencia de plagas y enfermedades, tanto en Chile como en el mundo, pues su combate muchas veces significa el uso de productos químicos convencionales.

Las principales especies frutícolas cultivadas como orgánicas en el país —según el análisis de Frutas de Chile a partir de las cifras del SAG— son: manzanas con 2.396 ha, arándanos con 2.385 ha, olivos con 195 ha, frambuesas con 695 ha, almendras con 622 ha, nogales con 361 ha, avellanos con 195 ha, cerezas con 120 ha, limones con 181 ha, kiwis con 160 ha y ciruelas con 120 ha.

En 2021, los principales alimentos orgánicos exportados fueron: arándanos frescos con US$ 106,8 millones, arándanos congelados por US$ 49,2 millones y manzanas frescas con US$ 26,1 millones. El 20% de los envíos orgánicos del país tuvieron como destino la Unión Europea, impulsados especialmente por el acuerdo de homologación o equivalencia en materia de comercialización de productos orgánicos entre Chile y la UE.

LOS PRECIOS SON UN FRENO

Una de las principales desventajas del mercado orgánico es que los precios de los productos son más elevados que los tradicionales debido a los costos de su producción.

"Un tema importante es el de los costos y precios, lo cual afecta el avance. La falta de educación del consumidor impide que pague o compre productos orgánicos. La decisión de compra recae en el consumidor, y sin educación, esto impacta al agricultor, al asesor, a la logística y a la certificación, generando una desestabilización en el mercado debido a la baja producción y altos precios", menciona Rodrigo Rojas.

La agricultura orgánica es un poco más cara que la convencional, pero hoy la tendencia en lo convencional también se está alineando con lo orgánico. La tendencia general es que las empresas procesadoras o comercializadoras privilegian un bajo o nulo nivel de residuos. Por eso, la mayoría de las compañías químicas están trabajando para ofrecer una batería de productos con baja residualidad y poder competir con la demanda actual de los países de destino, que son Europa, Estados Unidos y China.

"Si hubiera más campañas educativas y subsidios públicos para pequeños y medianos productores, habría más campos disponibles para la producción orgánica, lo que reduciría los costos de insumos y facilitaría el acceso a ellos. Esto fomentaría una economía circular en cada región. Como AOA Chile, buscamos que el Estado impulse este mercado para que las cooperativas y pequeños y medianos productores puedan venderle al Estado también. Sin esta educación inicial, el avance será difícil y, por eso, algunos pueden sentir que aún están en pañales" menciona Rojas.

"El mercado global de esta categoría que se estimaba en menos de US$ 10 mil millones en la década de 1990, alcanzó en 2021 los US$ 147.317 millones, con una tasa de crecimiento que llegó al *peak* en 2020, principalmente producto de la pandemia del covid-19, pues los consumidores se inclinaban por la compra de alimentos más y más sanos. En este contexto, si bien las frutas ya son productos reconocidos por sus aportes para la salud y nutrición, el factor orgánico les agrega características de sustentabilidad que hoy son muy valoradas por los consumidores, especialmente la población más joven. Por lo mismo, es un mercado que crece principalmente en manzanas, arándanos, kiwis, entre otros", explica Iván Marambio, presidente de Frutas de Chile.

EL FUTURO DE LO ORGÁNICO

Sobre el presente de los productos orgánicos, hay un consenso de que aunque su avance ha sido lento, la implementación de educación mediante redes sociales y la evolución de los consumidores harían que se masifique la demanda de estos productos y en un futuro deje de ser un nicho.

Al respecto, Iván Marambio comenta que "vemos avances, crecimiento, pero es más cauteloso que en el pasado, en la medida que el cambio climático, plagas y enfermedades ponen a prueba con mayor fuerza la producción. Además, no es un proceso barato y fácil. Y porque no siempre los resultados permiten que sea rentable. A ello se agrega la necesidad de contar con mayores políticas públicas e incentivos que fomenten la conversión a la producción orgánica, pues, según todas las fuentes estadísticas, este tipo de cultivos es llevado a cabo principalmente por pequeños y medianos productores".

Asimismo, Ángel Reyes, productor de hortalizas orgánicas y que abastece a empresas elaboradoras de alimentos, menciona que "la industria orgánica debería potenciarse porque hay una tendencia a comer más sano. Hoy el mundo, después de la pandemia, se quedó con pocos recursos. También en el ámbito de los productos orgánicos con certificados, estamos compitiendo un poco con la agricultura agroecológica, que se certifica por el saco y no tiene un certificado global como el nuestro. En Europa está ocurriendo algo similar con lo ecológico. Están apareciendo productores que ofrecen un producto limpio sin químicos, pero con un certificado. La tendencia debería aumentar con el cambio económico mundial".

¿QUÉ HACE A UN PRODUCTO ORGÁNICO?

La realidad es que la palabra orgánico se utiliza constantemente, pero es importante aclarar qué hace que un alimento sea orgánico.

Así lo explican desde AOA Chile: "La agricultura en el mundo orgánico se basa en prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente, evitando el uso de pesticidas sintéticos, fertilizantes químicos y organismos modificados genéticamente, y se materializa a través de enfoques como la biodinámica, permacultura, regenerativa y agroecológica, promoviendo la conservación de los recursos, la biodiversidad, la salud del suelo y, por consecuencia, de las personas".